



INFORME FINAL DE
AUDITORIA
Con Informe Ejecutivo

Proyecto N° 2.16.01

**ASISTENCIA ALIMENTARIA Y
ACCIÓN COMUNITARIA.
EDUCACIÓN ESPECIAL**

Auditoría de Gestión

Período 2015

Buenos Aires, marzo 2017

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5° Capital Federal

Presidente

Lic. Cecilia Segura Rattagan

Auditores Generales

Cdra. Mariela Coletta

Ing. Facundo Del Gaiso

Dr. Jorge Garayalde

Lic. María Raquel Herrero

Lic. Hugo Vasques

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.16.01

NOMBRE DEL PROYECTO:

Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Educación Especial.
Auditoría de Gestión.

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2015

EQUIPO DESIGNADO:

Lic. Gala Bosch (Director de Proyecto)
Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Supervisora a cargo)

OBJETO: Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) Programa 51 – Inc. 3.

OBJETIVO: Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos dependientes de la Dirección de Educación Especial.

FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME: 22 de marzo de 2017
APROBADO POR: UNANIMIDAD
RESOLUCIÓN AGC N° 77/17

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Ciudad de Buenos Aires, Marzo 2017																															
Código de Proyecto	N° 2.16.01																															
Denominación del Proyecto	Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Educación Especial. Auditoria de Gestión.																															
Período examinado	Año 2015																															
Programas auditados	Programa 51, Inc. 3																															
Unidad Ejecutora	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582)																															
Objeto de la auditoría	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) Programa 51.																															
Objetivos de la auditoría	Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos dependientes de la Dirección de Educación Especial.																															
Limitaciones al alcance	La DGSE no aportó en forma completa y sistematizada la información relacionada con los gastos devengados en el periodo auditado lo cual no permitió determinar los montos pagados por servicios incluidos en la licitación pública y por servicios no previstos en la misma.																															
Período de desarrollo de las tareas de auditoría	Las tareas de campo se realizaron desde de marzo hasta julio del 2016.																															
Comentarios	Durante el período auditado se brindaron servicios alimentarios en un total de 1370 establecimientos, correspondiendo diariamente 101.090 raciones de comedor, 11.148 de vianda, 77.190 de refrigerio y 206.159 raciones de sólidos para el desayuno.																															
	Con respecto al área de Educación Especial, 46 establecimientos escolares recibieron servicios alimentarios a cargo de 16 concesionarios.																															
	En cuanto al valor de la ración, en el siguiente cuadro se detalla la evolución de precios por servicio desde la adjudicación hasta la última re determinación de precios informada (noviembre de 2015)																															
	<table><tr><th rowspan="2">Redeterminación Precios</th><th rowspan="2">Fecha</th><th colspan="2">Desayuno</th><th colspan="2">Refrigerio</th><th>Comedor/ Vianda</th></tr><tr><th>Unidades Productivas</th><th>Concesionarios</th><th>Unidades Productivas</th><th>Concesionarios</th><th>Concesionarios</th></tr><tr><td>Valor Pliego</td><td>01/03/2014</td><td>\$ 3,13</td><td>\$ 3,14</td><td>\$ 9,07</td><td>\$ 9,08</td><td>\$ 25,08</td></tr><tr><td>1ª</td><td>01/03/2</td><td>\$ 3,56</td><td>\$ 3,57</td><td>\$ 10,70</td><td>\$ 10,71</td><td>\$ 29,69</td></tr></table>						Redeterminación Precios	Fecha	Desayuno		Refrigerio		Comedor/ Vianda	Unidades Productivas	Concesionarios	Unidades Productivas	Concesionarios	Concesionarios	Valor Pliego	01/03/2014	\$ 3,13	\$ 3,14	\$ 9,07	\$ 9,08	\$ 25,08	1ª	01/03/2	\$ 3,56	\$ 3,57	\$ 10,70	\$ 10,71	\$ 29,69
	Redeterminación Precios	Fecha	Desayuno		Refrigerio				Comedor/ Vianda																							
Unidades Productivas			Concesionarios	Unidades Productivas	Concesionarios	Concesionarios																										
Valor Pliego	01/03/2014	\$ 3,13	\$ 3,14	\$ 9,07	\$ 9,08	\$ 25,08																										
1ª	01/03/2	\$ 3,56	\$ 3,57	\$ 10,70	\$ 10,71	\$ 29,69																										

	014						
2ª	01/06/2014	\$ 3,86	\$ 3,87	\$ 11,41	\$ 11,42	\$ 32,61	
3ª	01/10/2014	\$ 4,21	\$ 4,22	\$ 12,48	\$ 12,49	\$ 36,26	
4ª	01/06/2015	\$ 4,63	\$ 4,64	\$ 13,69	\$ 13,70	\$ 40,38	
5ª	01/11/2015	\$ 5,02	\$ 5,03	\$ 14,82	\$ 17,83	\$ 43,69	
Observaciones		La DGSE no cuenta para el Programa 51 con indicadores de gestión que permitan medir la eficiencia y/o eficacia de su gestión La DGSE no aportó en forma completa y sistematizada la información relacionada con los gastos devengados en el período auditado lo cual no permitió determinar los montos pagados por servicios incluidos en la licitación pública y por servicios no previstos en la misma. En un establecimiento escolar se detectó una diferencia significativa de raciones entre las del almuerzo y los sólidos del desayuno, cuando en los establecimientos de educación especial la totalidad de la matrícula se encuentra becada: -Se reciben 140 raciones de sólidos para el desayuno y 69 raciones de almuerzo -En el libro de órdenes no se encontró reflejada esta irregularidad -Se verificó la presencia de una persona empleada por el concesionario que elaboraba refrigerios allí para trasladar a otra escuela (esta persona no figuraba en la nómina de personal del establecimiento). -El día de la visita no había docentes almorzando en el comedor ni asistiendo a los niños en ninguno de los turnos. Sólo estaba la autoridad escolar. Se observan incumplimientos respecto a la entrega de los remitos del día según el siguiente detalle 4.55 % no entregó remito alguno (1 casos): - el 42.86 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (9 casos) - el 9.52 % (2 casos) se encuentra mal confeccionado, ya sea por no describir las cantidades y el tipo de materia prima de los componentes de los refrigerios o por detallar las cantidades de los alimentos como resultado de la multiplicación de la cantidad de comensales por la cantidad de gramaje por ración correspondiente según las listas de menús del Anexo A del pliego vigente. Esto último dificulta el control en la recepción ya que no coincide con los valores establecidos por la industria alimentaria. Se observó en 12 establecimientos de los visitados (54,54%),					

	significativas diferencias entre la cantidad de raciones asignadas y los alumnos presentes en el comedor el día de la visita, sin observar sobrante de comida elaborada ni sobre stock de alimentos. Se observa en 7 escuelas (31.8 %) la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por la Dirección Provincial de Fiscalización Agropecuaria y Alimentaria de la Provincia de Buenos Aires de conformidad con el Decreto 2687/77 y Decreto 815/99. No fue remitido el Legajo Único referido a la LP 922/SIGAF/11 a la DGCyC (Art. 135º y siguientes de la Ley 2095, reglamentada por Decreto 95/14 Se observa una demora en el trámite de las penalidades. De 24 expedientes relevados, 14 de ellos (58,33%) estuvieron inactivos entre 7 y 8 meses. Del total de ellos, en ningún caso hay acto administrativo con resolución y sólo 4 concesionarios presentaron descargo.
Conclusión	Es primordial proporcionar la información en forma oportuna, completa, uniforme y consolidada, así como elaborar para el Programa 51 Asistencia Alimentaria y Acción, indicadores de gestión. Arbitrar los medios necesarios para dar cumplimiento a la Ley 2095 (Arts. 135º y siguientes) en cuanto a la obligación de informar a la Dirección General de Compras y Contrataciones los actos administrativos firmes que impongan penalidad y remitir los legajos únicos de los concesionarios del servicio de comedor de manera que funcionen efectivamente los mecanismos de aplicación de penalidades y sanciones para los proveedores del servicio. Por otro lado y como ya se ha manifestado reiteradamente, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (Art. 35º) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo. Es esencial verificar la asignación de raciones en las escuelas de educación especial de manera que las cantidades asignadas tengan coherencia con la matrícula escolar, sobre todo en aquellos casos en los que las diferencias sean significativas. Asimismo, para los casos de mantenimiento y conservación de los bienes cedidos en uso (Arts. 14º, 15º y 16º del PBCP) en donde se cuestiona si el deber de repararlos corresponde al concesionario o al GCBA, es imprescindible implementar mecanismos eficientes para evitar que las demoras contribuyan al mayor deterioro de los bienes en cuestión y generen un riesgo potencial para la integridad de las personas.

**INFORME FINAL DE AUDITORÍA
PROYECTO N° 2.16.01
“ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCIÓN COMUNITARIA-EDUCACIÓN
ESPECIAL”**

DESTINATARIO

Señor
Presidente de la
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Cdor. Diego Santilli
S / D

En uso de las facultades conferidas por el art. 135° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por la Ley 70 arts. 131°, 132° y 136° y por la Resolución N° 363-AGCBA-14, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (A.G.C.B.A.) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Servicios a Escuelas (DGSE) del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla:

I. Objeto

Jurisdicción N° 55: Ministerio de Educación
Unidad Ejecutora N° 582
Dirección General de Servicios a las Escuelas – Período 2015.
Programa N° 51.

UE 582 PROGRAMA 51 INCISOS 2015	MONTO (expresado en pesos)			SUBEJECUCION
	PRESUPUESTO SANCIONADO	CREDITO VIGENTE	DEVENGADO	
1	\$ 12.347.193,00	\$ 6.721.183,00	\$ 6.501.395,17	3,27%
2	\$ 60.980.577,00	\$ 67.610.581,00	\$ 66.382.604,92	1,82%
3	\$ 1.166.367.251,00	\$ 1.127.189.434,00	\$ 1.118.911.171,96	0,73%
4	\$ 0,00	\$ 6.868,00	\$ 6.868,00	0,00%
TOTAL	\$ 1.239.695.021,00	\$ 1.201.528.066,00	\$ 1.191.802.040,05	0,81%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la cuenta de inversión publicada

II. Objetivo

Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos dependientes de la Dirección de Educación Especial.

III. Alcance

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, aprobadas por Ley 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de auditoría externa aprobadas por Resolución N° 161/00 de la A.G.C.B.A., habiéndose practicado los siguientes procedimientos:

1. Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente (**Anexo I**);
2. Determinación de la muestra de establecimientos escolares (**Anexo II**);
3. Análisis de la muestra de Expedientes con trámite de penalidades (**Anexo III**).
4. Análisis de la base de transacciones del Sistema Integrado de Administración Financiera (SIGAF) y de las cifras de la Oficina de Gestión Sectorial (OGESE) del Ministerio de Educación.
5. Análisis de la muestra de Carpetas de pago (**Anexo IV**);
6. Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra (**Anexo VI- Informes Individuales**) con el objeto de:

Verificar que la prestación del servicio se adecue a las especificaciones técnico-alimentarias regladas en la contratación, esto es:

- a) caracteres organolépticos de los alimentos;
- b) control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución;
- c) nivel de acidez (PH) en productos frescos;
- d) gramaje y cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
- e) condiciones de higiene de las instalaciones;
- f) hábitos en la manipulación de alimentos;
- g) forma de almacenamiento de los productos.
- h) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

6.1. Entrevistas a las autoridades escolares;

6.2. Relevamiento de la documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2015, y 2016¹ y la documentación del concesionario presente en el establecimiento escolar (seguros, documentación del personal, etc.,).

Asimismo se relevó la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección auditada, la Dirección General de Compras y Contrataciones y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

IV. Limitaciones al Alcance

La DGSE no aportó en forma completa y sistematizada la información relacionada con los gastos devengados en el período auditado lo cual no permitió determinar los montos pagados por servicios incluidos en la licitación pública y por servicios no previstos en la misma².

V. Aclaraciones Previas

✓ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*

Se seleccionó una muestra de 22 establecimientos escolares respecto de un universo de 46 que reciben servicios alimentarios en el área de Educación Especial, lo que representa un 47,82% del total.

Se incluyeron todas las modalidades de escuelas que funcionan en el área de Educación Especial dentro del Escalafón B: Escuelas de Recuperación³ (ER) y Centros Educativos para Niños con Trastornos Emocionales Severos (CENTES), y del Escalafón C: Escuelas de Educación Especial (EEE) y Escuelas de Educación Especial y Formación Laboral (EEyF). El Escalafón A no se incluyó porque comprende escuelas domiciliarias y hospitalarias y no reciben servicios alimentarios por la licitación bajo análisis.

La revisión y análisis se practicó sobre la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección General auditada, por la Dirección General de

¹ Se relevaron 10 meses del período auditado (de marzo a diciembre) y para el año 2016 desde marzo hasta el momento de la visita.

² Se solicitó por Nota 309/AGCBA/16 que "informe la modalidad de contratación del servicio de comedor, vianda y/o refrigerio utilizado en el año 2015 en la totalidad de los establecimientos escolares dependientes del Ministerio de Educación. En caso de tratarse de distintas modalidades indique las causas, los concesionarios, montos y períodos comprendidos". En su respuesta la DGSE sólo informó la modalidad de contratación: Licitación Pública 2902/SIGAF/13, Art. 11° del PBCP, Art. 48° del PBCP, Decreto 1924/GCBA/04 y Ordenanza 43.748/89. Se requirió por Nota 559/AGCBA/16 que complete la información anterior. En su respuesta la DGSE proporcionó una planilla de datos cuyo único detalle son montos y períodos que no pueden integrarse a la primera respuesta: no sólo se trata de una planilla con distinta cantidad de filas que la de la respuesta anterior sino que además no contiene ninguna aclaración que permita integrar la información de manera completa. Por esa razón, nuevamente se solicitó por Nota 929/AGCBA/16 "que la información sea facilitada nuevamente y en forma completa" a lo que respondió: "manifestamos que la información ha sido suministrada en forma completa en respuesta a las Notas 559/AGCBA/16 y 309/AGCBA/16".

³ Modificaron su denominación por Escuela Integral Interdisciplinaria (EII)

Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA) la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCyC) y la documentación relevada en los establecimientos escolares

Las tareas de campo se realizaron desde el 11 de marzo de 2016 al 15 de julio de 2016, iniciándose las visitas a las escuelas el día 22 de Abril de 2016 culminando las mismas el 19 de Mayo de 2016.

VI. Comentarios

1. Servicio de Elaboración de Comidas

Durante el período auditado se brindaron servicios alimentarios en un total de 1370 establecimientos, correspondiendo diariamente 101.090 raciones de comedor, 11.148 de vianda, 77.190 de refrigerio y 206.159 raciones de sólidos para el desayuno⁴.

Con respecto al área de Educación Especial, 46 establecimientos escolares recibieron servicios alimentarios a cargo de 16 concesionarios.

En los cuadros siguientes se detallan las raciones diarias por concesionario, servicio, y cantidad de establecimientos por modalidad educativa:

Distribución de Establecimientos y Servicios por Adjudicatario en las Escuelas de Educación Especial					
CONCESIONARIO	Escuelas	Servicios			
		Comedor	Refrigerio	Vianda	Sólidos/ Desayuno
ALFREDO GRASSO	2	266	230	0	231
ARKINO SA	4	501	112	0	464
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	1	50	0	0	38
CATERIND SA	1	197	148	0	168
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	10	995	314	50	1166
DASSAULT SA	2	140	245	43	245
DIAZ VELEZ SRL	1	93	0	0	77
FRIENDS FOOD SA	1	167	50	0	130
HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE	8	471	199	0	592
LAMERICH SRL	2	228	0	0	174
RODOLFO FERRAROTTI SRL	2	124	56	0	144
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	3	262	160	0	225
SIDERUM SA	3	132	80	91	302

Datos tomados de la información proporcionada por DGSE en respuesta a la Nota 309/AGCBA/16 (información consolidada al 23/03/15)

10

SPATARO SRL	1	80	50	0	60
SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	2	226	280	0	286
TREGGIO SRL	3	140	105	0	189
TOTAL	46	4.072	2.029	184	4.491

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 309/AGCBA/16.

Distribución de los Servicios y Raciones en Educación Especial – Escalafones B y C									
Modalidad Educativa	Total de Escuelas	Servicio de Comedor		Servicio de Refrigerio		Servicio de Vianda		Servicio de Desayuno/Sólido	
		Raciones	Escuelas	Raciones	Escuelas	Raciones	Escuelas	Raciones	Escuelas
CENTES	3	30	1	166	2	43	1	184	3
EEE	14	1451	13	859	8	0	0	1308	14
EEYF	12	1657	12	485	8	0	0	1622	12
ESPACIO EEYF	1	15	1	0	0	0	0	13	1
EII	16	919	10	519	8	141	2	1364	16
Totales	46	4.072	37	2.029	26	184	3	4.491	46

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de la respuesta a la Nota 309/AGCBA/16

En cuanto al valor de la ración, en el siguiente cuadro se detalla la evolución de precios por servicio desde la adjudicación hasta la última re determinación de precios informada⁵ (noviembre de 2015):

Re determinación de Precios	Fecha	Desayuno		Refrigerio		Comedor/ Vianda
		Unidades Productivas	Concesionarios	Unidades Productivas	Concesionarios	Concesionarios
Valor Pliego	01/03/2014	\$ 3,13	\$ 3,14	\$ 9,07	\$ 9,08	\$ 25,08
1ª	01/03/2014	\$ 3,56	\$ 3,57	\$ 10,70	\$ 10,71	\$ 29,69
2ª	01/06/2014	\$ 3,86	\$ 3,87	\$ 11,41	\$ 11,42	\$ 32,61
3ª	01/10/2014	\$ 4,21	\$ 4,22	\$ 12,48	\$ 12,49	\$ 36,26
4ª	01/06/2015	\$ 4,63	\$ 4,64	\$ 13,69	\$ 13,70	\$ 40,38
5ª	01/11/2015	\$ 5,02	\$ 5,03	\$ 14,82	\$ 17,83	\$ 43,69

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 929/AGCBA/16

⁵ En respuesta a la Nota 929/AGCBA/16.

2. Presupuesto

• Cuadro I. Presupuesto desagregado por actividad⁶

		Unidad Ejecutora 582 Programa 51				
			Crédito de Sancion	Crédito Vigente	Devengado	Porcentaje de devengado
AÑO 2015	Actividad 1	Inciso 1	\$ 12.347.193,00	\$ 6.721.183,00	\$ 6.501.395,00	96,73%
		Inciso 2	\$ 105.570,00	\$ 19.194,00	\$ 19.193,00	99,99%
		Inciso 3	\$ 2.336.159,00	\$ 1.232.197,00	\$ 973.115,00	78,97%
		Inciso 4	\$ 0,00	\$ 6.868,00	\$ 6.868,00	100,00%
	Actividad 3	Inciso 2	\$ 11.620.491,00	\$ 21.665.170,00	\$ 20.851.965,00	96,25%
		Inciso 3	\$ 222.228.232,00	\$ 261.599.755,00	\$ 258.151.987,00	98,68%
	Actividad 4	Inciso 2	\$ 38.106.897,00	\$ 34.112.215,00	\$ 33.839.409,00	99,20%
		Inciso 3	\$ 728.647.681,00	\$ 590.060.831,00	\$ 588.189.309,00	99,68%
	Actividad 5	Inciso 2	\$ 2.007.842,00	\$ 666.450,00	\$ 651.756,00	97,80%
		Inciso 3	\$ 38.391.996,00	\$ 44.193.922,00	\$ 44.179.053,00	99,97%
	Actividad 6	Inciso 2	\$ 4.142.669,00	\$ 859.458,00	\$ 850.140,00	98,92%
		Inciso 3	\$ 79.212.309,00	\$ 94.702.440,00	\$ 92.675.074,00	97,86%
	Actividad 7	Inciso 2	\$ 425.334,00	\$ 11.265,00	\$ 10.432,00	92,61%
		Inciso 3	\$ 8.132.510,00	\$ 6.835.347,00	\$ 6.835.342,00	100,00%
	Actividad 8	Inciso 2	\$ 1.534.782,00	\$ 0,00	\$ 0,00	100,00%
		Inciso 3	\$ 29.346.974,00	\$ 36.055.507,00	\$ 35.958.564,00	99,73%
	Actividad 9	Inciso 2	\$ 898.700,00	\$ 8.038.462,00	\$ 8.030.094,00	99,90%
		Inciso 3	\$ 17.183.771,00	\$ 22.133.861,00	\$ 22.133.856,00	100,00%
	Actividad 10	Inciso 2	\$ 496.803,00	\$ 2.238.367,00	\$ 2.129.616,00	95,14%
		Inciso 3	\$ 9.499.704,00	\$ 46.694.925,00	\$ 46.308.285,00	99,17%
	Actividad 11	Inciso 2	\$ 1.641.489,00	\$ 0,00	\$ 0,00	100,00%
		Inciso 3	\$ 31.387.915,00	\$ 23.680.649,00	\$ 23.506.588,00	99,26%
	Total		\$ 1.239.695.021,00	\$ 1.201.528.066,00	\$ 1.191.802.041,00	99,19%

⁶ Actividad 1 Educación en la alimentación saludable, Actividad 3 Asistencia Alimentaria a Inicial, Actividad 4 Asistencia Alimentaria a Primaria, Actividad 5 Asistencia Alimentaria a Especial, Actividad 6 Asistencia Alimentaria a Media, Actividad 7 Asistencia Alimentaria a Artística, Actividad 8 Asistencia Alimentaria a Adultos y Adolescentes, Actividad 9 Asistencia Alimentaria a Superior, Actividad 10 Asistencia Alimentaria a Actividades de Inclusión, Actividad 11 Asistencia alimentaria por unidades productivas

- Cuadro II. Crédito Vigente y devengado Unidad Ejecutora 582 Programa 51 respecto al Ministerio de Educación. (Cifras Expresadas en pesos)

		Ministerio de Educación (A)	UNIDAD EJECUTORA 582 Programa 51 (B)	% (B/A)
AÑO 2015	Crédito Vigente	20.423.076.934,00	1.201.528.066,00	5,88%
	Devengado	20.243.610.203,54	1.191.802.040,05	5,89%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la cuenta de inversión publicada

- Cuadro III. Ejecución Presupuestaria y Variación del Crédito Original por Inciso (cifras expresadas en pesos)

Unidad Ejecutora 582 Programa 51							
	Inciso	Descripción	Crédito Sancionado (A)	Crédito Vigente (B)	Variación en \$ del Crédito original	Devengado ©	% (C/B)
AÑO 2015	1	Gastos en personal	12.347.193,00	6.721.183,00	-5.626.010,00	6.501.395,17	96,73%
	2	Bienes de consumo	60.980.577,00	67.610.581,00	6.630.004,00	66.382.604,92	98,18%
	3	Servicios no personales	1.166.367.251,00	1.127.189.434,00	-39.177.817,00	1.118.911.171,96	99,27%
	4	Bienes de uso	0,00	6.868,00	6.868,00	6.868,00	100,00%
TOTAL			1.239.695.021,00	1.201.528.066,00	-38.166.955,00	1.191.802.040,05	99,19%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la cuenta de inversión publicada.

- Cuadro IV. Presupuesto físico y presupuesto financiero

	Crédito Sanción	Crédito Vigente	Devengado	Sub-ejecución
En pesos	\$1.239.695.021,00	\$1.201.528.066,00	\$1.191.802.040,05	0,81%
Raciones	79.259.770	79.259.770	78.627.815	0,80%

Asimismo se verificaron 33 carpetas de pago de los respectivos Partes de Recepción Definitiva –PRD- correspondientes a los proveedores de los establecimientos de la muestra (primera segunda quincena del mes de abril de 2015).

3. Pliego de Bases y Condiciones Particulares

El análisis del PBCP fue realizado en los informes 215.01 y 2.15.02. En lo que respecta a las escuelas del Área de Educación Especial establece algunas particularidades que se describen a continuación:

La cantidad mínima de personal es de un camarera/o cada treinta (30) comensales. (Art. 25º)

Con relación a la vajilla, utensilios y elementos de cocina⁷ que el pliego considera necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicadas, incorpora para las escuelas especiales la procesadora de alimentos y tazas o jarros con asa.

Para aquellas escuelas especiales con población escolar con severos trastornos neurológicos indica que el concesionario debe proveer:

- Platos con bordes o bordes para sostener la comida en el plato.
- Platos adaptados con sopapas o individuales de goma antideslizante.
- Cucharas curvas con mango grueso para diestros y zurdos.
- Tenedores con mango grueso.
- Cucharas curvas para postre con mangos gruesos para diestros y zurdos.
- Tazas o jarros y vasos con asas, con pico y/o sorbete.
- Procesadora de alimentos

Asimismo, con respecto a los menús, en los casos de discapacidad múltiple se utiliza el Mosaico de Discapacitados Severos y Multidiscapacitados y la opción del mosaico procesado para los niños con dificultad de deglución. Para las Escuelas de Recuperación se utiliza el mosaico general (comedor/vianda invierno o verano)

✓ Bienes cedidos en uso

Con relación a los bienes cedidos en uso el Art. 14º señala que el GCBA cede en uso, los bienes de su propiedad o aquellos sobre los cuales tenga su uso en

⁷ Platos, cubiertos, vasos, tazas, compoteras, jarras, servilletas, paneras, termómetros, carros de transporte, etc., (Art. 34º PBCP)

el establecimiento educativo, bajo inventario⁸ y en las condiciones que se encuentren.

Se ceden en uso:

- El equipamiento existente en el ambiente cocina, excepto el caso del servicio de vianda (elaboración de las preparaciones en la planta del adjudicatario)
- Las instalaciones propias del sector cocina (las redes de gas, agua fría y caliente, desagües, electricidad y cualquier otra que llegue a abastecer los sectores mencionados)
- La planta edilicia de todos los sectores que hacen al servicio integral de las prestaciones: techos, pisos, paredes, aberturas, revestimientos, cerramientos y todo elemento que forme parte de la construcción de los sectores del edificio.
- el local para depósito de víveres.
- el comedor.
- las mesas, bancos y sillas.

El pliego indica que al momento de visitar los establecimientos escolares el adjudicatario toma conocimiento del estado y calidad de las instalaciones (Art. 69º) y debe restituirlos al término del contrato -bajo inventario- en las mismas condiciones en que los recibió, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

Si el establecimiento educativo no cuenta con heladera o la que hay es insuficiente para la cantidad de raciones o se destina a otros usos, el adjudicatario debe proveerla durante todo el tiempo que dure la prestación.

✓ Conservación de Bienes cedidos en uso

El pliego (Art. 15º) señala que el adjudicatario debe mantener la totalidad de los bienes cedidos en uso de forma tal de garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Debe reponer los faltantes, pudiendo la DGSE intimarlo fehacientemente y otorgarle un plazo de entre cinco y diez días para proceder al reintegro.

Los arreglos, mejoras y reemplazos que introduzca en los bienes patrimoniales cedidos en uso son a su exclusivo cargo y costo, y requieren de previa

⁸ Art. 14º Inc. a) “ ... se confeccionará el inventario mencionado en el presente inciso, ante personal de conducción del Establecimiento Educativo, correspondiendo un juego útil para cada una de las partes, esto es la Dirección del Establecimiento Escolar, empresa adjudicataria, y Dirección General de Servicios a las Escuelas. El inventario debe ser firmado por la conducción y el Representante en representación de la empresa concesionaria adjuntándose una copia del mismo en el Libro de Órdenes”

autorización de la DGSE⁹.

Todas las reparaciones edilicias que sean consecuencia de situaciones extraordinarias y excedan las tareas de mantenimiento están a cargo del GCBA.

El pliego aclara expresamente que el mantenimiento preventivo de las cámaras desengrasadoras estará a cargo del adjudicatario.

Por otro lado, el Art. 16° señala que el adjudicatario no puede disponer de los locales ni de su personal para otro uso o actividad, que el que le ha sido adjudicado. Y no puede bajo ningún concepto realizar preparaciones para otros establecimientos, para consumo personal o para el personal docente, salvo autorización fehaciente de la Gerencia Operativa de Comedores de la DGSE.

4. Fiscalización y Control

✓ Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

El pliego señala que todos los aspectos de la prestación son objeto de una permanente fiscalización.

En su Art. 60° indica que el GCBA a través de los organismos que su según competencia corresponda realizará el contralor constante de la prestación, en los establecimientos educativos, plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario.

Durante el período auditado la DGHySA realizó un total de 2623 inspecciones en establecimientos escolares.

En el siguiente cuadro se detalla mensualmente y por distrito escolar la cantidad de inspecciones informadas:

D.E.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
1	20	18	37	29	1	22	28	32	8	26	221
2	20	11	26	21	3	21	23	23	8	22	178
3	17	0	3	21	2	30	13	4	16	2	108
4	8	1	17	11	17	5	14	3	28	6	110
5	20	0	10	2	22	1	18	5	16	4	98
6	34	3	19	4	3	16	22	13	28	6	148
7	11	3	32	7	17	27	2	2	38	5	144
8	2	3	30	6	17	25	27	3	28	2	143

⁹ Art. 15° "...El cambio que se opere en el bien, a raíz de los arreglos o mejoras, quedará incorporado al mismo definitivamente, no modificará de modo alguno su condición de propiedad de este Gobierno y no dará lugar a reclamo alguno por ningún concepto incluyendo indemnización o compensación. ..."

9	33	1	15	12	32	38	22	17	43	7	220
10	9	16	3	24	31	27	2	28	35	5	180
11	4	11	3	9	11	13	7	22	20	1	101
12	0	4	0	16	15	5	0	8	30	5	83
13	0	2	0	10	0	29	7	15	26	8	97
14	1	17	4	30	6	26	2	21	32	7	146
15	1	23	0	27	3	19	11	21	21	0	126
16	0	20	1	25	1	1	27	21	25	1	122
17	3	30	6	9	2	1	30	29	25	1	136
18	0	11	24	25	0	4	31	24	17	5	141
19	0	0	0	0	0	6	2	0	3	6	17
20	22	5	1	4	6	0	4	7	2	17	68
21	20	2	1	1	2	0	0	1	3	6	36
TOTAL	225	181	232	293	191	316	292	299	452	142	2623

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 528/AGCBA/16.

Con respecto a la toma de muestras de alimentos, informó¹⁰ que durante el año 2015 realizó 65 tomas de muestra respecto de un universo de 890 establecimientos escolares sujetos a inspección: 33 casos fueron muestras de agua de red/agua de canilla baño-cocina, 28 de menús del día, 3 fueron de sándwiches, y una (1) de barra de cereal.

Los resultados fueron aptos salvo en 5 casos de toma de muestra de agua en los que el resultado fue “apto alterado”. Se requirió a la DGHysA que “*informe el procedimiento seguido en los casos informados respecto de los resultados que infringen lo descripto por el CAA*”

La DGHysA señaló¹¹ que los resultado “alterados” correspondientes a los protocolos surge de los análisis físico químicos de las muestras que hay una variación del pH que no se ajusta al Art. 982 del C.A.A. (6,5 a 8,5).

Las alteraciones del pH, mencionadas pueden deberse a varias causas, la más comunes son la evaporación, la temperatura, la presión parcial de CO2 atmosférico y la formación de mohos entre otras, debido a que las variaciones registrados no producen daño alguno en la salud de la población.

En los 22 establecimientos escolares muestreados fueron verificadas 75 visitas de la DGHysA realizadas durante el año auditado en 18 de los establecimientos,

¹⁰ En respuesta a la Nota 528/AGCBA/16.

¹¹ En respuesta a la Nota 1162/AGCBA/16

constatándose que en 4¹² de ellos no se verificaron registros de fiscalizaciones por parte de la DGHySA en los libros de órdenes.

✓ Penalidades

➤ Procedimiento

El pliego señala¹³ que detectado el incumplimiento, se labra un acta dándose traslado al adjudicatario por 10 días para que formule descargo y ofrezca prueba. El acta queda notificada una vez asentada en el libro de órdenes. Luego de presentar el descargo o si venció el plazo para hacerlo la DGSE presenta prueba y/o emite el dictamen legal previo y posteriormente remite las actuaciones a la SSGEFyAR.

La SSGEFyAR impone mediante acto administrativo fundado las penalidades pecuniarias, dando trámite posterior a la Dirección General Contaduría para que realice el descuento correspondiente en la facturación y a la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCyC) al vencimiento del contrato y de su posible prórroga a los efectos de la aplicación de las sanciones que pudieran corresponder¹⁴

En cuanto a los incumplimientos, se diferencian entre incumplimientos subsanables o de penalización directa. En el primer caso, indica que debe intimarse para que en el plazo perentorio de 10 días hábiles se subsanen las omisiones o desperfectos detectados¹⁵.

Si persiste el incumplimiento luego del plazo concedido se sanciona de conformidad con la multa estipulada en cada inciso multiplicada por cada día del plazo otorgado para su subsanación

El monto asignado a cada penalidad, en particular, se establece en base a cantidad de raciones del servicio verificado, a precio actualizado a la fecha de la penalidad. El Pliego tipifica los incumplimientos contractuales con la cantidad de raciones establecidas que sirven como base para calcular la multa imponible **(Anexo V)**

¹² EEE N° 34 DE 07, Escuela de Discapacitados N° 01 DE 15, EEE N° 7 DE 19 y Escuela de Recuperación N° 20 DE 20.

¹³ Arts. 84° a 91°

¹⁴ Previstas en el Capítulo XIII de la Ley 2095.

¹⁵ Art. 90° PBCP. "... La Dirección General de Servicios a las Escuelas se reserva la facultad de prorrogar el mencionado plazo de 10 días en caso de que el adjudicatario acredite de modo fehaciente haber iniciado en tiempo y forma las acciones de remediación del incumplimiento. Se exceptúa del presente plazo al inciso 5.4, que deberá subsanarse dentro de las setenta y dos horas (72). La acreditación de que se ha subsanado deberá efectuarse de modo fehaciente y directamente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas"

El PBCP prevé que en caso de que un concesionario reincida con la misma infracción en un mismo establecimiento por tercera vez, las penalidades pueden incrementarse en un 200%, quedando dicha potestad a criterio de la administración (Art. 92°).

Asimismo, en caso de tratarse de problemas de solución urgente que requieran de una erogación económica por parte del adjudicatario y dentro de las 48 horas de notificado no la efectuara la Dirección del Establecimiento deberá ponerlo en conocimiento de la DGSE quien puede autorizar los trabajos a costa del adjudicatario solicitando a la Dirección General de Contaduría que los importes se le deduzcan de la factura siguiente (Art. 83°).

➤ Muestra penalidades¹⁶

Fueron informados un total de 462 expedientes iniciados en 2015 por incumplimientos contractuales, de los cuales 26 correspondían a incumplimientos en establecimientos dependientes del Área de Educación Especial (5,62%).

También fueron informados un total de 18 expedientes iniciados en el año en curso por incumplimientos ocurridos en el período 2015 respecto de la obligación impuesta por Art. 35° del PBCP¹⁷ (toma de muestra de alimentos)

¹⁶ Por Nota 309/AGCBA/16 se requirió el universo de expedientes de penalidades iniciados en el año 2015 y los iniciados por incumplimiento del período 2015 al Art. 35° del PBCP. Fueron puestos a disposición en respuesta a la Nota 775/AGCBA/16 y 1063/AGCBA/16.

¹⁷ **Art. 35° Control de Alimentos.** El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano, de esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año. En los establecimientos donde funcionan los programas vacaciones en la escuela, se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación. En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de comedor/vianda, se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas. En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra de sándwich. Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada). En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas. En los jardines maternos se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año. En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celiacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten. En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados. Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios. Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del presente pliego. Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipula Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente. Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas preparadas y sandwicherías, los especificados en el art. N° 156 tris del Código Alimentario Argentino. Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciados en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A. En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, sea comedor, vianda, o refrigerio según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, con fecha de elaboración y envuelta, la misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de

- Se relevaron 24 expedientes por incumplimientos en establecimientos de educación especial que representan un 5,19% respecto del universo total informado y el 92% respecto de los ocurridos en establecimientos dependientes del área de educación especial.
- Asimismo se analizaron los 18 expedientes por incumplimiento al Art. 35º del PBCP.

Del análisis efectuado de las constancias agregadas a los 24 expedientes iniciados por incumplimiento al PBCP (Art. 91º) surge que:

- En los 24 expedientes iniciados por incumplimiento al PBCP (Art. 91º) se agregaron 36 actas labradas en los establecimientos escolares, 21 con incumplimientos que no son subsanables (58,33% de las actas).
- De los 16 concesionarios que prestan servicios en establecimientos de educación especial, 10 de ellos tienen expedientes iniciados por incumplimientos (62,5%)
- En ningún caso hay acto administrativo con resolución y solo 4 concesionarios presentaron descargo.
- La cantidad de actas labradas por concesionario es la siguiente: Compañía Alimentaria Nacional SA (9 actas), Treggio SRL (6 actas), Spataro SRL, Sucesión de Rubén Martín y Rodolfo Ferrarotti SRL (4 actas cada uno), SIAL, Alfredo Grasso, Alberto Torrado – Hispan SA (UTE) y Friend's Food SA (2 actas cada uno) y Arkino SA (1 acta)
- El máximo tiempo transcurrido desde el último movimiento registrado al corte¹⁸ fue de 8 meses en 11 expedientes y 7 meses en 3 expedientes (14 expedientes – 58,33% del total de la muestra).

Con relación a los 18 expedientes vinculados al incumplimiento del Art. 35º del PBCP puede señalarse:

- 2 de ellos son incumplimientos de establecimientos con la modalidad de autogestión

Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril. Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación. La falta de envío de los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el art 91º, del presente pliego. Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

¹⁸ Se tomó vista de los expedientes en dos oportunidades: 7 expedientes fueron puestos a disposición el 16/06/11 y el resto el 11/07/16.

20

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

- los 16 restantes corresponden a 15 concesionarios de la Licitación Pública 2902/SIGAF/13 ya que uno de ellos contiene un acta que corresponde a otro concesionario¹⁹
- Un expediente se archiva porque se subsanó la penalidad²⁰
- Ningún expediente tiene resolución, y 10 concesionarios presentaron descargo.

Finalmente, se solicitó información a la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCyC), con relación a la obligación de remitir el Legajo Único por proveedor, a lo cual señaló²¹ que *“no surge de los archivos correspondientes la remisión a esta Dirección General de Legajos Únicos referidos a la LP 922/SIGAF/2011 ni LP 2902/SIGAF/13”*

Se consultó acerca de las consecuencias de no haberse remitido el legajo único por proveedor al órgano rector a lo cual respondió que *“la Unidad Operativa de Adquisiciones estaría incumpliendo con el Art. 137º Sanciones de la Ley 2905 (texto consolidado por la Ley 5454)”*

Asimismo señaló que el procedimiento de publicación en la web y en el en el Boletín Oficial del GCBA es de aplicación obligatoria y la obligación de hacerlo recae en las Unidades Operativas de Adquisiciones.

✓ Relevamiento de documentación en los establecimientos escolares de la muestra

Se relevaron libros de órdenes correspondientes al año 2015 y 2016 de la totalidad de las escuelas de la muestra (22).

En 18 escuelas se verificó el servicio de comedor, en 2²² escuelas el servicio de vianda y en 12 establecimientos se controlaron refrigerios, correspondiendo en cada caso al total de raciones que se detallan en el siguiente cuadro:

Servicio	Escuelas	Raciones	%
Comedor	18	1.987	45,43%
Vianda	2	93	50,54%
Refrigerios	12	925	45,59%

Fuente: elaboración propia

¹⁹ El Expte. 9209575/2016 del concesionario Carmelo Orrico tiene un acta perteneciente a la empresa Caterind SA

²⁰ Expte. 9211034/2016 correspondiente al concesionario Caterind SA

²¹ En respuesta a la Nota 973/AGCBA/16

²² Una de ellas fue informada como servicio de vianda (CENTES 1 DE 5) y la otra se trataba de un servicio de almuerzo que tuvo que modificarse debido a que faltó la cocinera y fue reemplazada por una camarera (EEE N° 35 DE 8)

También se verificó documentación de un total de 63 empleados de los concesionarios que prestan servicios en los establecimientos escolares.

Durante el relevamiento a las escuelas se constataron un total 81 visitas de la DGSE durante el año auditado distribuido en el total de los 22 establecimientos.

Se constataron en 12 de los establecimientos de 20 visitados²³ (60%) significativas diferencias entre la cantidad de raciones²⁴ para alumnos y la cantidad de alumnos presentes al momento de la visita:

Diferencia entre raciones y presentes	Cantidad Establecimientos
90 o más ²⁵	1
70 o más ²⁶	1
más de 60 ²⁷	2
más de 30 ²⁸	4
20 o más ²⁹	4
Total	12

Se consultó a las autoridades escolares y en la mayoría de los casos refirieron que la causa se debe a que por el tipo de población de las escuelas especiales los alumnos no asisten regularmente a clase

Observaciones

1. La DGSE no cuenta para el Programa 51 con indicadores de gestión que permitan medir la eficiencia y/o eficacia de su gestión

Control Interno

2. La DGSE no aportó en forma completa y sistematizada la información relacionada con los gastos devengados en el período auditado lo cual no permitió determinar los montos pagados por servicios incluidos en la licitación pública y por servicios no previstos en la misma

²³ En dos establecimientos recibían el servicio de refrigerio

²⁴ Según remito del día y/o informado por la autoridad escolar.

²⁵ ER N° 20 DE 20 (126 raciones, 36 alumnos presentes)

²⁶ EEEF N° 4 DE 9° (130 raciones, 58 alumnos presentes)

²⁷ EEEF N° 21 DE 16° (148 raciones, 83 alumnos presentes) y EEEF N° 3 DE 17° (131 raciones, 62 alumnos presentes)

²⁸ EEE N° 11 DE 15, (53 raciones, 19 alumnos presentes) EEF N° 16 DE 12° (70 raciones, 34 alumnos presentes) y ER N° 4 DE 4 (77 raciones, 46 alumnos presentes) y EEEF N° 29 DE 18° (147 raciones, almuerzan 87 y cenar 60, el día de la visita había 47 alumnos presentes para el almuerzo)

²⁹ EEE N° 34 DE 07 (70 raciones, 44 alumnos presentes), EEE N° 33 DE 08 (50 raciones, 26 alumnos presentes), EEE N° 35 DE 08 (38 raciones, 18 alumnos presentes) y EEE N° 26 DE 09 (48 raciones, 26 alumnos presentes)

3. En un establecimiento escolar³⁰ se detectó una diferencia significativa de raciones entre las del almuerzo y los sólidos del desayuno, cuando en los establecimientos de educación especial la totalidad de la matrícula se encuentra becada:
- se reciben 140 raciones de sólidos para el desayuno y 69 raciones de almuerzo³¹
 - En el libro de órdenes no se encontró reflejada esta irregularidad³²
 - se verificó la presencia de una persona empleada por el concesionario que elaboraba refrigerios allí para trasladar a otra escuela³³ (esta persona no figuraba en la nómina de personal del establecimiento³⁴).
 - el día de la visita no había docentes almorzando en el comedor ni asistiendo a los niños en ninguno de los turnos. Sólo estaba la autoridad escolar

Visitas a los establecimientos Escolares

✓ **Horario del Servicio**

4. En 5 escuelas³⁵ de 22 no se encontraba asentado en el libro de órdenes el horario del servicio prestado por el concesionario³⁶.

✓ **Con relación al personal del concesionario**

5. En un establecimiento escolar³⁷, la representante responsable tenía la libreta sanitaria³⁸ vencida al momento de la visita³⁹

✓ **Visitas representante técnico⁴⁰**

³⁰ ER N° 1 DE 1 Concesionario COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA

³¹ 52 alumnos y 17 docentes autorizados.

³² En 2015 se registraron 5 visitas de la DGSE en el libro de órdenes.

³³ El establecimiento al que refiere la autoridad escolar que se envían los refrigerios, según lo informado por DGSE en 2015 tenía homologadas 464 raciones de refrigerios (Liceo 4 DE 1 Ayacucho 875, concesionario Compañía Alimentaria Nacional)

³⁴ Contaba con libreta sanitaria, no así con el Curso de Buenas Prácticas de Manufactura.

³⁵ EEE N° 14 DE 3 concesionario SIAL SA, EEE N° 09 DE 6 concesionario Alfredo Grasso, EEE N° 34 DE 7 concesionario Spataro SRL, Centes N° 02 DE 09 concesionario Rodolfo Ferrarotti SRL, Centes N° 01 DE 05 concesionario Dassault SA

³⁶ Art. 13° PBCP. "Los horarios de prestación de los servicios serán acordados entre el adjudicatario y la conducción docente y quedarán asentados en el Libro de Órdenes..."

³⁷ EEF N° 16 DE 12°, Concesionario TREGGIO SRL.

³⁸ Art. 29° PBCP

³⁹ La visita se realizó en el mes de mayo. La libreta sanitaria estaba vencida el 28/04/16.

⁴⁰ PBCP - Art. 4° Inc. b) "... Deberá contar con la cantidad necesaria de representantes técnicos como para realizar una visita por mes, como mínimo, en cada uno de los establecimientos educativos adjudicados. Esta visita mensual deberá quedar registrada en el Libro de Órdenes. ...".

6. Se detectaron irregularidades en 4 establecimientos escolares de 22 con relación a lo prescripto por el PBCP respecto de la visita del representante técnico, a saber:

- En un establecimiento escolar se registraron 6 visitas correspondientes al año 2015 del representante técnico asentadas en actas volantes⁴¹ sin justificación alguna (Art. 41º y 42º Inc. b).
- En un establecimiento escolar⁴² durante el año 2015 solo se registró una visita técnica en el servicio de cena, teniendo que haber realizado al menos una por mes.
- En un caso⁴³ no se registraron visitas técnicas en dos meses del año 2015
- En un establecimiento escolar⁴⁴, se registró una visita técnica para un concesionario distinto al que estaba adjudicado el servicio⁴⁵.

✓ Seguros

7. En 4 establecimientos escolares de 22 se hallaron irregularidades en la documentación referente al cumplimiento de los Seguros de ART⁴⁶:

- Se detectó en dos establecimientos, la existencia de personal que no se encontraba incluido en la Nómina de la ART⁴⁷
- No se encontró la Nómina de Personal de la ART en un establecimiento escolar⁴⁸
- No se encontró el seguro de ART⁴⁹ en un establecimiento escolar.

⁴¹ EEYF Nº 3 DE 17º, Concesionario ARKINO SA - Marzo Fs. 38; Junio Fs. 49, Julio Fs. 50, Agosto Fs. 3, Octubre Fs. 10 y Diciembre Fs. 16

⁴² EEYF Nº 29 DE 18º, Concesionario HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA – UTE.

⁴³ EEYF Nº 21 DE 16, Concesionario COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA (junio y julio de 2015)

⁴⁴ EEE Nº 26 DE 09, Concesionario HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA – UTE.

⁴⁵ A Fs. 21 (04/08/15) del libro de órdenes firma un representante de Siderum cuando el concesionario era Hispan Torrado.

⁴⁶ Art. 62º PBCP "... Las autoridades escolares no permitirán el ingreso en el establecimiento educativo de personal del adjudicatario que no figure en el listado como personal asegurado"

⁴⁷ CENTES Nº 02 DE 09 Concesionario RODOLFO FERRAROTTI SRL. una camarera no se encontraba en la nómina de personal, y ER Nº 1 DE 1 concesionario COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA. En este último caso las autoridades refirieron que se trataba del encargado de preparar y trasladar refrigerios a otro establecimiento escolar. En su descargo el auditado manifiesta que "en la verificación realizada el día 16/03/2016 en el CENTES 2 DE 9, personal técnico de la Subgerencia de Nutrición, observó que no se encontraba la copia de póliza de ART y la nómina de personal cubierto asentado en el libro de órdenes, por lo cual se solicitó a la empresa que lo envíe (Acta Nº 11981)". Cabe aclarar que no acompaña al descargo copia del acta mencionada.

⁴⁸ Escuela de Recuperación Nº 20 DE 20, concesionario ARKINO SA. No se encontró la nómina de personal asegurado en la ART (dos empleados)

⁴⁹ En la EEYF Nº 3 DE 17 Concesionario ARKINO SA. No se encontró el seguro de ART de 4 empleados.

✓ **Limpieza del Tanque de Agua⁵⁰**

8. En un establecimiento escolar no se hallaron certificados de la limpieza del tanque de los años 2015 y 2016⁵¹
9. En un establecimiento escolar se observaron demoras reiteradas por parte de la empresa de mantenimiento⁵² en la limpieza de tanques, siendo que el último análisis microbiológico del agua databa del mes de Abril del año 2013, habiéndose realizado a la fecha de la visita reiterados reclamos⁵³.

✓ **Toma de Muestras de Alimentos⁵⁴**

10. En 4 establecimientos escolares de 22 no se pudo constatar en el libro de Órdenes el registro de la correspondiente toma de muestra⁵⁵:
 - CENTES N° 01 DE 05 Concesionario DASSAULT SA., servicio de Vianda. No se asentó en el Libro de Órdenes la toma de las 2 muestras presentadas ante la DGSE⁵⁶.
 - CENTES N° 02 DE 09 Concesionario RODOLFO FERRAROTTI SRL, servicio de Refrigerio. No se asentó en el Libro de Órdenes la toma de las 2 muestras presentadas ante la DGSE⁵⁷
 - ER N° 4 DE 4 Concesionario DIAZ VELEZ SRL, servicio de Almuerzo. No se asentó en el Libro de órdenes una toma de muestra presentada ante la DGSE⁵⁸.
 - EEE N° 09 DE 06, Concesionario ALFREDO GRASSO, servicio de almuerzo. No se asentó en el libro de órdenes una toma de muestra presentada ante la DGSE⁵⁹.
11. En 3 establecimientos escolares de 22 no se cumplió con el Art 35⁶⁰ del PBCP constatándose una sola toma de muestra en el año 2015:

⁵⁰ Anexo B Punto 3.2. 1 del PBCP

⁵¹ Escuela de Discapacitados N° 01 DE 15.

⁵² EEEYF N° 29 DE 18 Concesionario HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA – UTE

⁵³ Reclamo N° 200074094 del 09/10/13 y sus reiteraciones con fecha 05/12/13 y otro del 19/02/14. El último análisis de agua era del mes de abril del año 2013. Al momento de la visita se verificó la constancia de la limpieza pero no el resultado del análisis del estado del agua.

⁵⁴ Art. 35° PBCP

⁵⁵ PBCP Art. 35° "... Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra"

⁵⁶ Toma de Muestra N° 13.183 de Medallón de pescado con puré tricolor y su resultado con el Protocolo N° 52.733 (presentado en mayo de 2015). Toma de muestra N° 13.720, Risotto con pollo y su resultado con Protocolo N° 55.580 (presentado en agosto de 2015).

⁵⁷ Toma de Muestra N° 13.388 de Sandwich de Paleta y queso listo para consumir, cuyo informe bromatológico corresponde al Protocolo N° 54.0369 (julio de 2015). Y toma de muestra N° 13.872 de Agosto de 2015 de Sandwich de Paleta y queso listo para consumir y su protocolo bromatológico con N° 56.603.

⁵⁸ Nota presentada con fecha 16 de julio de 2015, toma de muestra con N° 13.262 de Medallón de pescado con puré de papa, batata y calabaza preparado y listo para consumir, Protocolo N° 53.209

⁵⁹ En Abril 2015 se presenta en DGSE una toma de Muestra con N° 13.062 de fideos con carne estofada con el Protocolo de informe Bromatológico N° 52.590. A fs. 14 con fecha 8 de Julio de 2015 la DGSE advierte la falta de toma de muestra en el Libro de Órdenes.

- EEE N° 11 DE 15, Concesionario COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA.⁶¹
- ER 4 DE 4 Concesionario DIAZ VELEZ SRL⁶²
- EEYF N° 21 DE 16° Concesionario COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA.⁶³.

12. En 7 establecimientos de 22 se detectaron irregularidades en el procedimiento de toma de muestra:

- No consta que la firma sea de la autoridad escolar ni en poder de quien se deja la copia del acta de toma de muestra⁶⁴
- No se indica que alimento y/o menú se muestrea⁶⁵
- No se identifica el número de muestra y/o acta⁶⁶

13. En un establecimiento escolar se registraron en el libro de órdenes 14 informes de toma de muestra en las cuales el alimento evaluado no se corresponde con el mosaico nutricional⁶⁷

✓ **Reclamos registrados en los libros de órdenes**

14. Se observó que en 3 establecimientos de los 22 visitados, se reiteraron reclamos asentados en el libro de órdenes⁶⁸:

⁶⁰ Art. 35°-CONTROL DE ALIMENTOS. "El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano, de esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año ..."

⁶¹ La Nota presentada por el concesionario ante la Agencia Gubernamental de Control (DGHSA) es del 17/11/15 y su respectivo informe de laboratorio con Protocolo: C-0457-15, hace referencia a una muestra de "Carne a la cacerola con tortilla de verduras".

⁶² Se encuentran adjuntas en el LO 14 tomas de muestra con informe de Laboratorio y N° de Protocolo de resultados de faena de carne picada bovina que no se corresponden con el servicio prestado en el establecimiento, solicitadas por Conallson con domicilio en Eva Perón 5975, CABA. En su descargo el auditado señala que "en la verificación realizada a la ER N° 4 DE 4, el día 05/08/16 se observó que no se registraron en el libro de órdenes constancia de toma de muestra, y se solicitó a la empresa (Acta N° 13513)". Cabe aclarar que no acompaña al descargo copia del acta mencionada.

⁶³ Solo se encontró una muestra tomada durante el segundo semestre asentada a Fs. 12 el 8/9/15, de pastel de papa. Fue presentada a la DGSE con Nota de fecha 14/10/15 y el informe del laboratorio se identifica con el Protocolo C-0416-15.

⁶⁴ EEE N° 34 DE 07 Concesionario SPATARO SRL, EEE N° 26 DE 09 Concesionario, HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE, Escuela de Discapacitados N° 01 DE 15, Concesionario SIDERUM SA, EEYF N° 29 DE 18° Concesionario, HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE, ER 4 DE 4 Concesionario DIAZ VELEZ.

⁶⁵ EEE N° 11 DE 15, Concesionario COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA Se deja asentado a fs. 25 del libro de órdenes (09/10/15) una toma de muestra realizada por el representante técnico del concesionario.

⁶⁶ ER N° 2 DE 2°, Concesionario SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA A Fs. 25 del LO con fecha 16/3/15 se retira muestra de fideos con Salsa. Se presenta ante la DGSE el 24/04/15. No identifica el número de muestra. Protocolo N° M 0315. A Fs. 35 20/08/15 se retira muestra de polenta con salsa. No identifica el número de muestra. Presentado ante DGSE el 16/09/15, protocolo Número M 0818.

⁶⁷ ER N° 4 DE 4 Concesionario DIAZ VELEZ SRL. Se adjunta al libro de órdenes la toma de 14 muestras con informe de Laboratorio y N° de Protocolo de resultados de faena de carne picada bovina que no se corresponden con los mosaicos de menús que se sirven en el establecimiento.

⁶⁸ En su descargo el auditado manifiesta: "se toma en cuenta la observación de la auditoría y se informa que durante el año 2016 se procedió a instruir a las autoridades escolares, en las capacitaciones brindadas por personal técnico de la Subgerencia de Nutrición, sobre la forma correcta de realizar y elevar las actas labradas para poder efectuar el trámite de sanción correspondiente"

- EEE Nº 35 DE 08, Concesionario CARMELO ANTONIO ORRICO SRL. Se observaron reiterados reclamos por falta de personal y reemplazo del mismo situación que provocó en varias oportunidades el cambio de servicio de almuerzo por vianda⁶⁹. Se registraron 8 visitas de la DGSE durante el año 2015 y el labrado de un acta por retraso en la entrega de refrigerios⁷⁰ que no generó expediente por penalidad. Asimismo las autoridades escolares labraban actas sin registrarlas en el libro de órdenes con el propósito de elevarlas a la Supervisión del área para que por su intermedio notifique a la DGSE, incumpliendo con el Art. 41º del PBCP⁷¹.
- EEYF Nº 29 DE 18º, Concesionario, HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA – UTE. Se registraron reiterados reclamos por falta de protección lumínica en la cocina⁷². No hay constancias de haberse labrado acta por parte de la DGSE y pudo verificarse que al momento de la visita el problema persistía.
- EEE Nº 09 DE 06, Concesionario ALFREDO GRASSO. Se registraron en el libro de órdenes reiterados reclamos⁷³ por falta de pintura en techo de cocina y humedad en el cielorraso del comedor, situación que desde el año 2014 se encuentra sin resolver debido a que el concesionario sostiene que dicha

⁶⁹ El 01/06/15 Acta Nº 1 faltó cocinera, Acta Nº 2 de la misma fecha, concesionario reemplazó cocinera a las 9 horas; Con fecha 10/06/15 Acta Nº 4 Demora en llegar la cocinera. Con fecha 03/07/15 Acta Nº 5 demora entrega comida y debían enviar los sólidos del desayuno para el 06/07/15. Con fecha 03/06/15 Acta Nº 6 no hay camarera para el servicio de comedor. Con fecha 10/07/15 Acta Nº 7 no llegó el camión con la mercadería del desayuno y del almuerzo (10.30) y faltó la camarera. Con fecha 13/07/15 Acta Nº 8 a las 10.30 no llegó la mercadería para elaborar el almuerzo. Llegó 10.45 y el horario de almuerzo es 11.50. Con fecha 11/08/15 Acta Nº 9 no concurrió la cocinera y mandaron un reemplazo. Con fecha 13/08/15 Acta Nº 10 se demoró en llegar la cocinera. Con fecha 14/08/15 Acta Nº 11 se retiran cocinera y camarera 13.40 y no queda personal para limpiar el comedor. Con fecha 24/08/15 Acta Nº 12 no había personal para servir el desayuno, lo tuvieron que servir las docentes. Envían vianda. Con fecha 25/08/15 Acta Nº 13 envían reemplazo de cocinera y la comida la envían desde la planta. Reclaman sobre la calidad de la comida enviada a la conducción y solicitan se reemplace. Envían otra vianda para la conducción. Con fecha 25/08/15 Acta Nº 14 Reclamo por la cantidad de milanesas que enviaron, que alcanzó para los presentes ya que faltaron muchos, pero fueron menos que la cantidad de raciones de la escuela. Con fecha 26/08/15 Acta Nº 15 Nuevamente reemplazo de la cocinera. Con fecha 28/08/16 Acta Nº 16 Se presenta un nuevo camarero que no fue informado y se continúa enviando la comida desde planta. El 04/09/15 Acta Nº 18 reiteran que viene la camarera desde la planta con el servicio de vianda (11.55) sobre la hora del almuerzo. Con fecha 08/09/15 elevan todas las actas vía Supervisión Escalafón para informar a DGSE.

⁷⁰ A Fs. 26 del Libro de Órdenes con fecha 16/10/15 los refrigerios debían llegar 7.30 por salida a excursión y llegaron 8.30.

⁷¹ Art. 41º PBCP. "HABILITACIÓN DE UN LIBRO DE ORDENES. A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de los servicios en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a las autoridades de cada escuela o colegio, con una antelación no menor de setenta y dos (72) horas a la fijada para el comienzo de la prestación ...Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, en los términos del artículo Nº 61 del Decreto Nº 1510/97, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder. La Dirección de la escuela o colegio, tendrá bajo su resguardo los libros que se habiliten a tal fin debiendo permanecer siempre dentro del establecimiento escolar dado que una vez rubricado adquiere carácter de documento público".

⁷² A Fs. 37 el 22/5/15; A Fs. 9 del 17/9/15. La DGSE en las visitas al establecimiento escolar indica la falta de protección lumínica en la cocina. Los reclamos continuaron en 2016 (Fs. 22 29/04/16)

⁷³ La DGSE labra el Acta Nº 00363 el 8/07/15, por incumplimiento Art. 91º Inc. 3.2 por no colocar malla mosquitera en aberturas de cocina, puerta que comunica con comedor y abertura de depósito. Art. 91 Inc. 9.2. Falta de pintura en techo de cocina y cables expuestos en depósito. A Fs. 5 el 14/05/15 la DGHSA labra el Acta Nº 4000127224 entre otros por falta de higiene y malla anti insectos, solicita reparación de humedad en el cielorraso comedor.

reparación no le corresponde sino que está a cargo de Infraestructura⁷⁴. Se inició expediente por penalidad que estuvo inactivo durante 6 meses⁷⁵

✓ **Sobre las preparaciones del servicio**

De las 22 escuelas visitadas, 20 escuelas brindan servicio de almuerzo (18 con elaboración en la cocina de la escuela y 2 con vianda caliente). Las 2 restantes sólo brindan servicio de refrigerio. Se controlaron gramajes de los ingredientes de cada preparación como así también del plato final servido contemplando los componentes que lo forman.

15. No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego⁷⁶ según el siguiente detalle:

- a) Se constató un déficit igual o mayor al 15 % en el gramaje de los ingredientes que forman parte de la elaboración del almuerzo del día en 16⁷⁷ escuelas.
- b) Se constató un déficit entre el 10 y el 30 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo del día en 7⁷⁸ escuelas.
- c) Se constató un déficit mayor al 30 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo del día en 7⁷⁹ escuelas.

16. No se cumple con las temperaturas⁸⁰ del servicio.

⁷⁴ El Concesionario manifiesta con fecha 29/05/15 por nota a la autoridad escolar que la reparación por la cual se labra el Acta corresponde a infraestructura. En el año 2012 se habría realizado una obra de impermeabilización de techos pero continúan las filtraciones de agua en sectores varios donde se encuentra personal trabajando. Hay constancias de reiteradas comunicaciones desde el año 2014 a la actualidad entre las autoridades del establecimiento, la Supervisión, Infraestructura y Arquitecto de la zona.

⁷⁵ Expte N° 19208175/15. El concesionario presentó descargo el 13/07/15, luego se observan varios pases internos en DGSE hasta el mes de diciembre de 2015. Recién con fecha 30/06/16 se registra un nuevo pase.

⁷⁶ Anexo A del PBCP. En su descargo el auditado manifiesta "en las verificaciones realizadas durante el ciclo lectivo 2016, se realizaron dos actas de sanción correspondiente a este tema: Acta de sanción N° 1517 ER N° 2 DE 2, se sancionó por inciso 11.4 (por entregar menor cantidad de mercadería estipulada para cada menú, según la cantidad total de cada establecimiento) Acta de Sanción N° 1911 EE N° 11 DE 15°, se sancionó por inciso 11.1 (por presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente)". Cabe aclarar que no acompaña copia de las actas mencionadas.

⁷⁷ EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso SA; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL; Esc. Recuperación N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods; Centes N° 2 DE 9 – Rodolfo Ferrarotti SRL; Esc. Recuperación N° 10 DE 10 – Suc. Rubén Martín SA; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; Esc. Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEYF N° 3 DE 17 – Arkino SA; EEYF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA

⁷⁸ Es. Recuperación N° 1 DE 1 – CAN SA; Esc. Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL SA; Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso SA; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SA; Esc. Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA.

⁷⁹ EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SA; EEE N° 35 DE 8 – CAO SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEYF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; Esc. Recuperación N° 20 DE 20 –

Arkino SA.

⁸⁰ Anexo B del PBCP

Arkino SA.

Se realizaron 123 mediciones de temperaturas, de las cuales 72 corresponden a temperatura de servido, 11 a temperatura de cocción y las 40 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda. Se presentaron temperaturas inadecuadas en:

- a) 6.9 % en las temperaturas de servido (5⁸¹ sobre un total de 72),
- b) 9.1 % en las temperaturas de cocción (1⁸² sobre un total de 11) y
- c) 30 % en las temperaturas de conservación (12⁸³ sobre un total de 40).

17. Se relevaron 157 menús especiales, de los cuales 135 poseen la prescripción médica vigente en la cual se detalla el tipo de dieta requerida según la patología del alumno/docente; las 22⁸⁴ dietas restantes entregadas, no poseen prescripción médica (14.65 %).
18. Se observa en el CENTES N°1 DE 5, en el EEE N° 35 DE 8 y en la EEEF N° 29 DE 18; la entrega de menús diferenciados del general para la conducción escolar, sin la presentación de la prescripción médica correspondiente. Las empresas que brindan estos servicios especiales son Dassault, Carmelo Antonio Orrico e Hispan Torrado UTE respectivamente, registrándose además en uno de los establecimientos escolares reiterados reclamos al respecto⁸⁵.
19. Se observa en la EEE N° 34 DE 7 el uso de un Mosaico diferenciado para las escuelas a las que asisten alumnos no videntes; dicho mosaico no se encuentra vigente ya que corresponde a la Licitación N° 922/SIGAF/2011. Actualmente las escuelas con alumnos no videntes utiliza el mosaico comedor general.
20. Se observa el incumplimiento del Mosaico Hipocalórico utilizado en 7⁸⁶ establecimientos educativos ya que el menú entregado a los alumnos/docentes no corresponde a las listas que conforman dicho mosaico.

⁸¹ Las temperaturas de servido incumplidas corresponden a alimentos evaluados en la ER N°2 DE2 (tres mediciones) y la EEE 14 DE 3 (dos mediciones) ambas de la empresa SIAL.

⁸² EEEF N° 16 Dra. Carolina Tobar García DE 12 TREGGIO SRL.

⁸³ Las temperaturas relevadas corresponden a tres alimentos de la Escuela Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL; dos alimentos de la EEE N° 14 DE 3 – SIAL; dos alimentos de la EEE N°34 DE 7 – Spataro SRL; un alimento de la EEE N°35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico; un alimento de la EEE N°29 DE 18 – Hispan Torrado; un alimento de la EEE N°7 DE 19 – Caterind SA; ER N° 1 DE 1 – CAN SA EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA.

⁸⁴ Las 23 prescripciones médicas faltantes se contabilizaron según el siguiente detalle: 12 dietas corresponden a la EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; 1 dieta al Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; 1 dieta al EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; 7 dietas al EEEF N° 21 – CAN SA; y 1 dieta al EEEF N° 3 DE 17 – Arkino SA.

⁸⁵ En la EEE N° 35 DE 8 además se labraron actas dirigidas a la Supervisión del área y al concesionario por parte de la conducción reclamando el menú diferenciado Con fecha 25/08/15 Acta N° 13 Reclaman sobre la calidad de la comida enviada a la conducción y solicitan se reemplace. El concesionario envían otra vianda para la conducción. Con fecha 01/09/15 Acta N° 17 se reclama que no se recibió la ensalada del menú de conducción. A las 12.50 llega la ensalada.

⁸⁶ EEEF N° 3 DE 17 – Arkino SA; EEEF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; EEEF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA; ER 9° DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 1 DE 15 – Siderum SA.

21. Se observaron incumplimientos⁸⁷ en los planes de alimentación especial respecto de las patologías indicadas en las prescripciones médicas presentadas por los alumnos al establecimiento escolar. A continuación se detallan algunos ejemplos:

- a) CENTES N° 2 DE 9: No se envía menú de dieta y el refrigerio no es adecuado para una dieta hipocalórica. Se debería haber mandado yogur firme descremado y fruta y se envió sándwich figazza de pollo con barrita de cereal.
- b) EEE N° 14 DE 3: El menú de dieta hipocalórico incluía papa y batatas al horno, cocinadas con aceite. Dicha preparación no es hipocalórica. A su vez, el refrigerio distribuido a los alumnos con dieta es el mismo para todos.
- c) EEE N° 7 DE 19: Una de las alumnas posee atresia de esófago y desnutrición crónica. A pesar que la prescripción médica indica con detalle la dieta adecuada a servir, se le entrega el menú general ya que argumentan que lo puede comer por ser de consistencia blanda. Esta práctica no tiene en cuenta el concepto de densidad calórica, ni la dificultad del alumno para ingerir una alimentación sin contemplar sus necesidades; con la consecuencia que coma menos cantidad y por ende no logre su recuperación nutricional.

22. Se observa la falta de entrega del refuerzo alimentario solicitado bajo prescripción médica por diagnóstico de bajo peso para la edad, en dos establecimientos educativos⁸⁸.

✓ **Sobre equipamiento y vajilla⁸⁹**

23. El 100 % de los establecimientos escolares visitados no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore.

✓ **En relación a la infraestructura**

24. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a la infraestructura⁹⁰ según el siguiente detalle:

- a) El 45 % (9⁹¹ de 20⁹²) de los establecimientos educativos no posee un cielorraso en óptimas condiciones.

⁸⁷ Anexo A del PBCP

⁸⁸ EEEF N°29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA.

⁸⁹ Art. 34° del PBCP

⁹⁰ Arts. 14°, 19° y Anexo B del PBCP y CAA Cap. II. Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos. "Art. 12° Con la denominación de Fábrica de Alimentos, se entiende el establecimiento que elabora alimentos..."

- b) El 25 % (4⁹³ de 16⁹⁴) de los establecimientos educativos poseen desagües en mal estado de mantenimiento y/o cantidad insuficiente
- c) El 25 % (5⁹⁵ de 20) no posee las paredes en buen estado de mantenimiento
- d) El 40 % (6⁹⁶ de 15⁹⁷) no posee las estanterías en buenas condiciones de mantenimiento
- e) El 30 % (6⁹⁸ de 20) no posee una campana de extracción de humos en el sector cocina para evitar el exceso de calor y olores
- e) El 30 % (6⁹⁹ de 20) no posee protección contra rotura en los focos de luz dentro de áreas de elaboración de alimentos o falta iluminación por defecto
- f) El 15 % (3¹⁰⁰ de 20) de los establecimientos educativos visitados no posee el piso en buenas condiciones de mantenimiento
- g) El 35 % (7¹⁰¹ de 20) de los establecimientos educativos visitados no posee malla de protección contra insectos en las ventanas que se encuentran en zonas de elaboración de alimentos
- h) El 21 % (4¹⁰² de 19¹⁰³) de los establecimientos educativos no posee una correcta ventilación – tiraje natural y/o forzada – adecuada y suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapores, la acumulación de polvo y olores extraños que puedan afectar los alimentos.

✓ **Con referencia al personal de los concesionarios¹⁰⁴**

25. No se dispone de la cantidad de personal acorde al número de raciones a elaborar y distribuir en un 60 % de los establecimientos educativos (12¹⁰⁵ de 20¹⁰⁶).

⁹¹ Escuela Recuperación N° 1 DE 1 – CAN SA; EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL; Escuela Recuperación N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEEF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEEF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; Escuela Recuperación N° 20 DE 20 – Arkino SA.

⁹² Se evaluaron en este punto aquellas escuelas que poseen salón comedor y cocina descartando aquellas con solo servicio de refrigerio

⁹³ Centes N° 1 De 5 – Dassault SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Graso SA; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL; Escuela Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA.

⁹⁴ Se evaluaron en este punto los establecimientos con comedor y cocina que poseen desagüe.

⁹⁵ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEEF N° 21 DE 16 – CAN.

⁹⁶ ER N° 2 DE 2 – SIAL SA; Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso SA; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; Esc. Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA.

⁹⁷ Se evaluaron aquellas escuelas que poseen estanterías para el estibamiento de mercadería o de alimentos secos

⁹⁸ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEEF N° 21 DE 16 – CAN SA.

⁹⁹ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EEEF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; EEEF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; Esc Especial N° 33 DE 8 – Lamerich SA.

¹⁰⁰ EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL.

¹⁰¹ EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; ER N° 1 DE 1 – CAN SA; ER N° 2 DE 2 – SIAL SA; ER N° 4 DE 4 – Díaz Vélez SRL; Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEEF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA.

¹⁰² Esc. Recuperación N° 1 DE 1 – CAN SA; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEEF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA.

¹⁰³ Sobre 22 sólo se evalúan 19 establecimientos: en dos de ellos el servicio es de refrigerio. En el otro (CENTES 1 DE 5) se arma el comedor en el patio cubierto donde se realiza actividad física.

¹⁰⁴ Arts. 24°, 25°, y subsiguientes del PBCP

¹⁰⁵ EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; ER N° 4 DE 4 – Díaz Vélez; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso SA; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEEF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA; Esc.

26. No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle:

- a) Barbijos: en el 45 % de los establecimientos educativos visitados (9¹⁰⁷ de 20¹⁰⁸)
- b) Guantes descartables: en el 25 % de los establecimientos educativos visitados (5¹⁰⁹ de 20)
- c) Plaqueta identificadora: en el 55 % de los establecimientos escolares (11¹¹⁰ de 20)
- d) Calzado de Seguridad: en el 40 % de los establecimientos escolares (8¹¹¹ de 20).

27. Se observa que los baños y vestuarios para uso del personal de cocina no cumplen con los requisitos establecidos en el pliego vigente según el siguiente detalle:

- a) el 40 % (8¹¹² de 20) no posee una correcta ventilación cruzada
- b) El 10 % (2¹¹³ de 20) no posee un lavamanos con elementos de higiene personal y/o cartel de aviso recordatorio de lavado de manos
- c) en un establecimiento escolar no es de uso exclusivo para adultos sino que es compartido por alumnos, docentes y personal del concesionario¹¹⁴

✓ **Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones¹¹⁵**

28. Se observó falta de higiene en diferentes áreas y/o instalaciones según el siguiente detalle:

Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEYF N° 3 DE 17 – Arkino SA; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA; ER N° 20 DE 20 – Arkino SA.

¹⁰⁶ Se incluyen todas las escuelas visitadas a excepción de aquellas en las que solo se brinda el servicio de refrigerio: Centes N° 2 DE 9 – Rodolfo Ferrarotti SRL y Esc. Recuperación N° 10 DE 10 – Sucesión Rubén Martín SA.

¹⁰⁷ Esc. Recuperación N° 1 DE 1 – CAN SA; Esc. Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL SA; Esc. Recuperación N° 4 DE – Díaz Vélez; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA; Esc. Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA; Esc. Recuperación N° 20 DE 20 – Arkino SA; Esc. Especial N° 21 DE 16 – CAN SA.

¹⁰⁸ Se tomaron en cuenta aquellas escuelas que poseen personal del concesionario dentro del establecimiento escolar, descartando así aquellas escuelas con solo servicio de refrigerio donde no hay personal para su reparto: Centes N° 2 DE 9 – Rodolfo Ferrarotti SRL y Esc. Recuperación N° 10 DE 10 – Sucesión Rubén Martín SA.

¹⁰⁹ Esc. Recuperación N° 1 DE 1 – CAN SA; Esc. Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL SA; Esc. Recuperación N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA; Esc. Recuperación N° 20 DE 20 – Arkino SA.

¹¹⁰ Esc. Recuperación N° 1 DE 1 – CAN SA; Esc. Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL SA; EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SA; EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEYF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEYF N° 3 DE 17 – Arkino SA; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA; Esc. Recuperación N° 20 DE 20 – Arkino SA.

¹¹¹ Esc. Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL SA; EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL; EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL; Esc. Recuperación N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEYF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; Esc. Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA; Esc. Recuperación N° 20 DE 20 – Arkino SA.

¹¹² ER N° 1 DE 1 – CAN SA; ER N° 2 DE 2 – SIAL; EEE N° 14 DE 3 – SIAL; EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA; EEYF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; Esc. Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA; EEYF N° 29 DE 18 – Hispan torrado UTE; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA.

¹¹³ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA.

¹¹⁴ ER 1 DE 1 CAN SA (Ayacucho 953)

¹¹⁵ Arts. 37º 38º y Anexo B del PBCP

32

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

- a) El 20 % (4¹¹⁶ de 20) en el sector cocina
- b) El 15 % (3¹¹⁷ de 20) en el sector comedor
- c) El 20 % (4¹¹⁸ de 20) en las instalaciones de la cocina
- d) El 19 % (3¹¹⁹ de 16¹²⁰) en los desagües de cocina
- e) El 33 % (1¹²¹ de 3) en los contenedores isotérmicos

29. Se observó falta de mantenimiento en diferentes áreas y/o instalaciones según el siguiente detalle¹²²:

- a) El 25 % (5¹²³ de 20) en el sector cocina
- b) El 20 % (4¹²⁴ de 20) en las instalaciones del comedor
- c) El 30 % (6¹²⁵ de 20) en las instalaciones de la cocina
- d) El 33 % (1¹²⁶ de 3) en los contenedores isotérmicos¹²⁷
- e) El 25 % (5¹²⁸ de 20) en los equipos de refrigeración
- f) El 20 % (4¹²⁹ de 20) en el lugar de objetos personales de los empleados del concesionario.

✓ **Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos**

30. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle:

- a) el 70 % (14¹³⁰ de 20) no posee avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.

¹¹⁶ EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEE N° 35 DE 8 – CAO SRL.

¹¹⁷ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA.

¹¹⁸ ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA.

¹¹⁹ Esc. N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EEYF N° 16 DE 12 – Treggio SRL; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA.

¹²⁰ Se evaluaron en este punto los establecimientos con comedor y cocina que poseen desagüe.

¹²¹ Centes N° 01 DE 5 – Dassault SA.

¹²² En su descargo el auditado manifiesta que “en las verificaciones realizadas durante el ciclo lectivo 2016, se solicitó por medio del libro de órdenes a la empresa concesionaria que subsane la falta de mantenimiento de aquellas áreas que son de su incumbencia a la brevedad, en los siguientes establecimientos: CENTES 1 DE 5 Acta N° 12461; EEYF 21 DE 16 Acta N° 11612; ER 2 DE 2 Actas N° 10833, 13116 y 15907; EE 7 DE 19 Acta N° 10094; EE 14 DE 3 Acta N° 14474; ER 9 DE 9 Acta N° 12827; ER 1 DE 1 Acta N° 11675; EE 3 DE 17 Acta N° 11633; EE 11 DE 15 Acta N° 11525; EE 9 DE 6 Acta N° 11861; ER 4 DE 4 Acta N° 14950”. Cabe aclarar que no acompaña copia de las actas mencionadas.

¹²³ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA, ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA.

¹²⁴ CENTES N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; EEYF N° 3 DE 17 – Arkino SA

¹²⁵ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; ER N° 4 DE 4 – Díaz Vélez SRL; CENTES N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA.

¹²⁶ CENTES N° 1 DE 5 – Dassault SA

¹²⁷ Se evaluaron 3 establecimientos que utilizan contenedor isotérmico.

¹²⁸ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; ER N° 2 DE 2 – SIAL SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA.

¹²⁹ ER N° 1 DE 1 – CAN SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso; ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL; EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA.

- b) El 20 % (4¹³¹ de 20) no posee planilla de registro de temperatura en las unidades de frío que garantice su óptimo funcionamiento
- c) El 10 % (2¹³² de 20) del personal que manipula alimentos utiliza anillos y/o esmalte de uñas provocando riesgo de contaminación de los mismos.
- d) El 25 % (5¹³³ de 20) no conserva alimentos protegidos contra contaminación y/o rotulados dentro de las heladeras o cámaras de frío.
- e) El 20 % (4¹³⁴ de 20) no conserva los alimentos a las temperaturas adecuadas según el tipo de alimento.

✓ **En relación a la entrega de alimentos**

31. Se observan incumplimientos respecto a la entrega de los remitos¹³⁵ del día según el siguiente detalle:

- ✓ el 42.86 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (9¹³⁶ casos)
- ✓ el 9.52 % (2¹³⁷ casos) se encuentra mal confeccionado, ya sea por no describir las cantidades y el tipo de materia prima de los componentes de los refrigerios o por detallar las cantidades de los alimentos como resultado de la multiplicación de la cantidad de comensales por la cantidad de gramaje por ración correspondiente según las listas de menús del Anexo A del pliego vigente. Esto último dificulta el control en la recepción ya que no coincide con los valores establecidos por la industria alimentaria.

¹³⁰ ER N° 1 DE 1 – CAN, ER N° 4 DE 4 – Díaz Vélez, CENTES N° 1 DE 5 – Dassault SA, EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso, EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico SRL, ER N° 9 DE 9 – Treggio SRL, EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE, EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA, EEF N° 16 DE 12 – Treggio SRL, EEE N° 11 DE 15 – CAN SA, Escuela Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA, EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA, EEYF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado SA, EEE N° 7 DE 19 – Caterind SA, ER N° 20 DE 20 – Arkino SA.

¹³¹ EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE; ER N° 20 DE 20 – Arkino SA.

¹³² ER N° 4 DE 4 – Díaz Vélez SA y Escuela N° 1 DE 15 – Siderum SA.

¹³³ EEE N° 11 DE 15 – CAN, Escuela N° 1 DE 15 – Siderum SA, EEYF N° 21 DE 16 – CAN, ER N° 20 DE 20 – Arkino SA; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE.

¹³⁴ ER N° 1 DE 1 – CAN, ER N° 2 DE 2 – SIAL, EEE N° 34 DE 7 – Spataro, EEYF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE.

¹³⁵ Art. 57º Remitos de mercaderías y raciones: El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente los servicios brindados, cantidad y tipo de mercadería entregada (expresado en la unidad de medida correspondiente) y el número de raciones detallando cantidad de alumnos becados (al 50% y al 100%) y no becados, personal autorizado, docentes no autorizados, conforme la discriminación prevista en el Art. 43º, del presente pliego, discriminando la mercadería entregada para las dietas. Para los establecimientos maternos infantiles el remito de raciones deberá estar discriminado de la siguiente manera: - raciones destinadas a niños de 6 meses; - raciones destinadas a niños de 7 a 8 meses; - raciones destinadas a niños de 9 a 11 meses; - raciones destinadas a niños de 1 a 3 años; - raciones destinadas a niños de 4 a 5 años. Las cantidades de mercadería detalladas en el remito, deben coincidir con lo entregado. Las Autoridades Escolares controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad a la cantidad de raciones entregadas. Si no coincidiesen las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

¹³⁶ Esc. Recuperación N° 2 DE 2 – SIAL SA; Esc. Recuperación N° 4 DE 4 – Díaz Vélez SRL; Centes N° 1 DE 5 – Dassault SA; EEE N° 9 DE 6 – Alfredo Grasso SA; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods SA; EEE N° 11 DE 15 – CAN SA; EEYF N° 3 DE 17 – Arkino SA; EEYF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE.

¹³⁷ CENTES N° 1 DE 5 – Dassault SA; Esc. Recuperación N° 10 DE 10 – Sucesión Rubén Martín SA.

✓ **Otros**

32. Se observó en 12 establecimientos de los visitados (54,54%), significativas diferencias entre la cantidad de raciones asignadas y los alumnos presentes en el comedor el día de la visita, sin observar sobrante de comida elaborada ni sobre stock de alimentos.
33. En la Escuela de Recuperación 9 DE 9 se detectaron irregularidades edilicias en el sector cocina y comedor que podrían implicar riesgos para terceros¹³⁸
34. En la EEE N° 9 DE 8 se observa la modificación del servicio de almuerzo comedor por vianda caliente debido a que la cocinera a cargo de la elaboración no se presentó a trabajar en el establecimiento escolar y no hubo reemplazo de la misma por parte de la empresa concesionaria Carmelo Antonio Orrico.
35. Se observa en 7¹³⁹ escuelas (31.8 %) la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por la Dirección Provincial de Fiscalización Agropecuaria y Alimentaria de la Provincia de Buenos Aires de conformidad con el Decreto 2687/77 y Decreto 815/99¹⁴⁰.

¹³⁸ Se requirió la presencia de un profesional en la materia para evaluar la situación y emitir una opinión técnica lo que generó un Informe Previo Parcial. En su descargo el auditado señala que *"en el ciclo lectivo 2016 se iniciaron obras de refacción en la cocina que continúan hasta el día de la fecha, por lo cual se está brindando servicio de vianda caliente hasta que finalicen las reparaciones"*, lo que será corroborado en futuras auditorías. El día 02/06/16 la auditoría efectuó una inspección ocular, verificándose la necesidad de realizar una pronta intervención por parte de la DGIE. Asimismo pudo constatar que en el libro de Actas de Infraestructura perteneciente al establecimiento, consta una nota donde el Director General de Infraestructura Escolar Ing. Luis Duran con fecha 01/06/2016 tomó intervención de la situación, dando un diagnóstico y una solución al tema en cuestión.

¹³⁹ ER N° 1 DE 1 – CAN SA, EEE N° 33 DE 8 – Lamerich SRL, EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE, EEYF N° 4 DE 9 – Friends Foods, Escuela Discapacitados N° 1 DE 15 – Siderum SA, EEYF N° 29, DE 18 Hispan Torrado UTE y EEYF N° 7 DE 19 – Caterind SA. En su descargo el auditado manifiesta que *"las penalidades aplicadas se encuentran en trámite bajo los siguientes expedientes: EE 16520443, EE 16221378 y EE 16521781"* Se requirió por Nota 2424/AGCBA/ tomar vista de los expedientes mencionados, los que fueron puestos a disposición del equipo de auditoría con fecha 13/01/17. Fueron iniciados en el mes de julio de 2017, por incumplimiento al Art. 91º Inc. 15.5º *"Por cualquier otro motivo no contemplado en los artículos anteriores, que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento, paralización o peligro en la salubridad. Incumplimiento de alguno de los parámetros de CAA y/o en el Anexo B"*. Las Actas de Verificación fueron en la planta elaboradora de los concesionarios Siderum, Lamerich y Friend's Food. No se iniciaron expedientes a los concesionarios Hispan-Torrado y Caterind, que también se encuentran observados. El estado del trámite es incipiente: el último movimiento registrado data de los meses de Junio (EX-2016-16521378- DGSE, 27/06/16) y agosto (EXPTE 16520446-DGSE-2016, 02-08-16 y EX-2016-16521781- DGSE, 31/08/16), es un informe del área legal de la DGSE dirigido al Gerente Operativo de Comedores.

¹⁴⁰ El Decreto 2687/77 del PEN señala que todos los establecimientos lácteos donde se trate, manipule, elabore, industrialice, fraccione, estacione, envase o deposite leche o sus derivados, tanto los que se destinen para consumo interno como para exportación deben encontrarse registrados, habilitados y cumplir con las exigencias y requisitos de higiene contemplados en las regulaciones nacionales y, en caso de exportar sus productos, cumplimentar con las exigencias y normas de los mercados o países de destino. Luego el Decreto 815/99 del PEN indica que la habilitación y fiscalización de los establecimientos elaboradores de productos lácteos que realicen tránsito federal y aquellos establecimientos cuyos productos sean destinados a la exportación es realizada por el SENASA y por el ANMAT a través del INAL de manera concurrente.

36. Se observaron incumplimientos respecto al premiso de tránsito otorgado por el SE.NA.SA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). La empresa concesionaria debe presentar al establecimiento escolar junto al remito del día el permiso de tránsito en el cual se detalla los productos cárnicos utilizados en la elaboración del menú del día; según el siguiente detalle:
- a) El certificado del SE.NA.SA entregado no incluye los alimentos utilizados en el menú del día en 5¹⁴¹ establecimientos educativos
 - b) No se entrega el certificado de tránsito en 4¹⁴² establecimientos escolares.
37. No fue remitido el Legajo Único referido a la LP 922/SIGAF/11 a la DGCyC (Art. 135º y siguientes de la Ley 2095, reglamentada por Decreto 95/14)
38. Se observa una demora en el trámite de las penalidades. De 24 expedientes relevados, 14 de ellos (58,33%) estuvieron inactivos entre 7 y 8 meses. Del total de ellos, en ningún caso hay acto administrativo con resolución y sólo 4 concesionarios presentaron descargo.

Recomendaciones

1. Elaborar indicadores de gestión para el programa 51
2. Proporcionar la información de manera oportuna, completa, uniforme y consolidada.
3. Verificar la coherencia en la asignación de raciones de los distintos servicios en un mismo establecimiento escolar, y en caso de detectar irregularidades arbitrar los mecanismos necesarios para deslindar responsabilidades.
- 4, 5, 6 y 7

En relación a las observaciones surgidas de las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra se recomienda en general:
Intimar al concesionario a que dé cumplimiento con la totalidad de las obligaciones que establece el PBCP y el CAA, y en caso de detectar incumplimientos llevar

Posteriormente el SENASA a través de convenios suscriptos con las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y La Pampa acordó y delegó el registro, la habilitación y la fiscalización de los establecimientos lácteos que realizan tránsito federal.

¹⁴¹EEYF N° 3 DE 17 – Arkino SA; EEYF N° 29 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EEYF N° 21 DE 16 – CAN SA; ER N° 4 DE 4 Díaz Vélez SRL; EEE N° 26 DE 9 – Hispan Torrado UTE.

¹⁴²EEE N° 33 de 8 – Lamerich SRL; EEE N° 34 DE 7 – Spataro SRL; EEE N° 35 DE 8 – Carmelo Antonio Orrico; EEE N° 14 DE 3 – SIAL SA.

36

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

adelante los procedimientos necesarios para la aplicación de las correspondientes penalidades establecidas también en el PBCP. Y particularmente, lo siguiente:

8 y 9. Implementar un procedimiento eficiente de control de la limpieza de tanques de agua y de su análisis microbiológico, físico-químico de manera que se realicen semestralmente¹⁴³ los exámenes de calidad de la misma, articulando con las áreas que intervienen teniendo en cuenta que quien tiene a cargo dicha tarea es una empresa de mantenimiento menor en la órbita de la Dirección General de Infraestructura Escolar.

10. Controlar que se deje registro en los libros de órdenes de las tomas de muestras realizadas por los concesionarios y presentadas ante la DGSE de la forma en que lo indica el Art. 35º del PBCP y Anexo B.

11. Aplicar las penalidades correspondientes a los concesionarios que no cumplen con la obligación de tomar muestras de alimentos tal como está especificado en el Art. 35º del PBCP y Anexo B.

12. y 13. Verificar que los procedimientos de tomas de muestras cumplan con los recaudos exigidos por el CAA y el PBCP. En caso de corresponder, iniciar el trámite para aplicar la penalidad correspondiente.

14. (1) Instruir a las autoridades escolares para que canalicen los reclamos vinculados con el servicio alimentario a través de la DGSE y lo registren en el libro de órdenes (Art. 41º PBCP) Intimar al concesionario a cumplir con el horario del servicio y a disponer de la cantidad de personal necesaria para garantizar la prestación diaria.

14 (2)

Cumplir con lo prescripto por el PBCP Art. 86º, esto es labrar acta de penalidad cuando se detectan incumplimientos por parte de los concesionarios del servicio.

14 (3)

Activar el trámite de los expedientes iniciados por incumplimientos al pliego, intimando al concesionario a cumplir con lo prescripto por los Art. 14º, 15º y 16º

¹⁴³ **PBCP. Art. 20º Planta Elaboradora. ... e) Agua de consumo** Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A. (Capítulo 12 art. Nº 982). Deben realizarse exámenes semestrales de la calidad (microbiológica y físico-química) del agua que se utiliza y deberán mantenerse los registros que acrediten su control, con los certificados de limpieza de tanques correspondientes. **Anexo B. Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para Comedores Escolares dependientes de la DGSE del Ministerio de Educación.** Punto 3.2.1. Abastecimiento de agua potable. Se debe disponer de un suministro de agua a presión y temperaturas adecuadas. Asegurar la limpieza del tanque y control bacteriológico del agua semestralmente. Deben quedar las mismas consignadas en el Libro de Órdenes.

(Bienes cedidos en uso. Conservación y Mantenimiento), teniendo en cuenta que en varios casos no se realiza el mantenimiento de los bienes a la espera de una decisión respecto de quien está obligado a hacerlo (concesionario o al GCBA) lo cual deviene en una consecuencia mayor: los bienes siguen deteriorándose pudiendo representar un potencial peligro en la integridad física de las personas y en la inocuidad de los alimentos.

15 y 16. Intensificar los controles en relación a los gramajes de las preparaciones las temperaturas de conservación, cocción y servido de los alimentos establecidas en el PBCP (Anexo A y Anexo B).

18. 19. Y 20. Controlar el cumplimiento de los menús de los docentes autorizados que deben recibir el menú general sin excepción salvo prescripción médica vigente proveniente de Hospital Público. Asimismo, verificar que los menús de planes especiales, hipocalóricos, etc., sean conforme las especificaciones del pliego.

21. Controlar que los concesionarios cumplan con las prescripciones médicas indicadas para las patologías especiales.

22. Controlar que el concesionario entregue los refuerzos alimentarios solicitados por prescripción médica.

23. Controlar que el adjudicatario provea los elementos previstos en el art. 34° de las cláusulas particulares del PBCP en relación a su cantidad y calidad.

24. Exigir a los concesionarios la conservación y mantenimiento de la infraestructura tanto en el área de elaboración y manipulación de alimentos como del salón comedor (PBCP Art. 14°, 15° y 16°), labrando las correspondientes actas en caso de incumplimiento, impulsando el procedimiento para la aplicación de penalidades. En caso de tratarse de reparaciones que excedan las tareas de mantenimiento a cargo del adjudicatario, poner en conocimiento dichas particularidades a las autoridades competentes.

25. Verificar que el concesionario disponga del personal necesario para atender a la cantidad de comensales (Art. 25° PBCP).

26. Controlar que el adjudicatario provea los elementos previstos en el art. 26° de las cláusulas particulares del PBCP en relación a la vestimenta y accesorios de su personal

27. a. y b. Controlar que los baños y vestuarios para el personal de cocina cumplan con los requisitos que establece el pliego.

c. Poner en conocimiento de la autoridad competente la observación descripta para que tome las medidas que correspondan y sugerir a las autoridades escolares que

el personal del concesionario utilice el baño de los docentes ya que no es apropiado bajo ningún concepto que los adultos compartan el baño con los niños.

28 Y 29. Exigir a los concesionarios mantener una correcta higiene, limpieza y mantenimiento dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos y del salón comedor conforme lo establecido por el PBCP Arts. 14º. 15º. 16º, 37º y 38º.

30. Exigir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBCP.

31. Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión y entrega de los remitos tal como lo prescribe el PBCP en su art. 57º, esto es: que contengan un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar, alumnos becados, personal autorizados y docentes no autorizado. Instruir a las autoridades escolares en el cumplimiento de la obligación de firmar el remito diario.

32. Efectuar un seguimiento en particular en el área de educación especial a los fines de corroborar si la situación descripta es habitual. En caso de comprobar las diferencias significativas mencionadas asignar la cantidad de raciones correspondientes.

33. Imprimir celeridad ante la detección de irregularidades edilicias que impliquen riesgos para terceros. Garantizar un espacio seguro para que se preste el servicio de almuerzo mientras se realizan las reparaciones necesarias.

34. Intimar a los concesionarios a que reemplacen el personal de forma inmediata para dar cumplimiento a los servicios contratados en el establecimiento escolar.

35. Intensificar los controles respecto de la rotulación de los alimentos y aplicar las penalidades correspondientes.

36. Intensificar los controles respecto de los permisos de tránsito y certificados de productos cárnicos exigiendo a los concesionarios que sea presentado junto con el remito en caso de corresponder.

37. Dar cumplimiento a la Ley 2095 (Art. 135º y ssgtes) informando a la DGCyC los casos en que se hayan aplicado penalidades a los concesionarios.

38. Imprimir celeridad al trámite de las penalidades.

Conclusión

Es primordial proporcionar la información en forma oportuna, completa, uniforme y consolidada, así como elaborar para el Programa 51 Asistencia Alimentaria y Acción, indicadores de gestión.

Arbitrar los medios necesarios para dar cumplimiento a la Ley 2095 (Arts. 135º y siguientes) en cuanto a la obligación de informar a la Dirección General de Compras y Contrataciones los actos administrativos firmes que impongan penalidad y remitir los legajos únicos de los concesionarios del servicio de comedor de manera que funcionen efectivamente los mecanismos de aplicación de penalidades y sanciones para los proveedores del servicio.

Por otro lado y como ya se ha manifestado reiteradamente, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (Art. 35º) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo.

Es esencial verificar la asignación de raciones en las escuelas de educación especial de manera que las cantidades asignadas tengan coherencia con la matrícula escolar, sobre todo en aquellos casos en los que las diferencias sean significativas.

Asimismo, para los casos de mantenimiento y conservación de los bienes cedidos en uso (Arts. 14º, 15º y 16º del PBCP) en donde se cuestiona si el deber de repararlos corresponde al concesionario o al GCBA, es imprescindible implementar mecanismos eficientes para evitar que las demoras contribuyan al mayor deterioro de los bienes en cuestión y generen un riesgo potencial para la integridad de las personas.

Glosario

GCBA- Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires
 LCBA – Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires
 MEGC – Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires
 MHGC- Ministerio de Hacienda del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires
 PG – Procuración General
 DGSE - Dirección General de Servicios a las Escuelas
 DGAR – Dirección General de Administración de Recursos
 DGCyC – Dirección General de Compras y Contrataciones
 DGHySA – Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
 DGCLEI – Dirección General de Coordinación Legal e Institucional
 DGE GP – Dirección General de Educación de Gestión Privada
 MGEYA – Mesa General de Entradas y Archivos
 GOCyC – Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones
 PBCP – Pliego de Bases y Condiciones Particulares
 BAC – Buenos Aires Compras
 SIGAF – Sistema Integral de Gestión y Administración Financiera
 SADE – Sistema de Administración de Documentos Electrónicos
 BOCBA – Boletín Oficial Ciudad de Buenos Aires
 CAA – Código Alimentario Argentino
 ICMSF – por sus siglas en inglés: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos
 EX - Expediente
 PV – Providencia
 IF – Informe
 DEC – Decreto
 NO – Nota
 RE – Resolución
 BPM – Buenas Prácticas de Manufactura
 EEM – Escuela de Enseñanza Media
 JII – Jardín de Infantes Integral
 JIN- Jardín de Infantes Nucleado
 JM – Jardín Maternal
 EI – Escuela Infantil
 ENS – Enseñanza Superior
 CAN SA – Compañía Alimentaria Nacional SA
 SIAL SA – Sistemas Integrales de Alimentación SA
 ER – Escuela de Recuperación
 EEE – Escuela de Educación Especial
 EEyF – Escuela de Educación Especial y Formación Laboral
 CENTES – Centros Educativos para Niños con Trastornos Emocionales Severos
 PRD – Parte de Recepción Definitiva
 SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ANEXO I NORMATIVO

TIPO DE NORMA	BOLETÍN OFICIAL	DESCRIPCIÓN
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires		
Ley Nº 18.284	18/07/1969	Código Alimentario Argentino
Decreto Nº 2.126/GCABA/71	20/09/1971	Reglamenta la Ley Nº 18.284
Ordenanza Nº 33.266/MCBA/76	B. M. Nº 15.419 22/12/1976	Código de Habilitaciones y Verificaciones
Decreto Nº 1.510/GCABA/97	BOCBA Nº 310 22/10/97	Ley de Procedimientos Administrativos de la CABA
Ley Nº 70	BOCBA 539 27/08/1998	Ley de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector de la CABA
Decreto Nº 1.000/GCABA/99	BOCBA Nº 704 19/05/1999	Reglamenta la Ley Nº 70
Ley Nº 325	BOCBA 884 28/12/1999	Aprueba las normas de la Auditoría General de la CABA
Decreto 179/GCBA/00	BOCBA 894 (03/03/2000)	Aprueba reglamento de inspección de productos alimenticios (Capítulo II, toma y remisión de muestras, procedimientos 2.8)
Ley Nº 451	BOCBA Nº 1043 06/10/2000	Ley de Faltas de la CABA
Ley Nº 1.217	BOCBA Nº 1846 06/10/2000	Procedimiento de Faltas de la CABA
Decreto Nº 431/GCBA/03	BOCBA Nº 1678	Programa Nutricional
Ley Nº 2.095	BOCBA Nº 2.557 02/11/2006	Ley de Compras y Contrataciones de la CABA
Resolución Nº 2060/MS/07	BOCBA Nº 2792 (19/07/2007)	Programa Nutricional
Decreto 754/GCBA/08	BOCBA 2960 (20/06/08)	Reglamenta Ley 2095. Derogado por Art. 6º Decreto 95/GCBA/14 (BOCBA 4355 del 11/03/14) aprueba reglamentación ley 2095.
Ley Nº 3704/LCBA/10	BOCBA 3615 28/02/11	Ley de Alimentación Saludable.
Decreto Nº 226/GCABA/12	BOCBA Nº 3.916 22/05/12	Fija las responsabilidades primarias de la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE)

Decreto N° 1/GCBA/13	Separata BOCBA 4068 (07/01/13)	Reglamenta la Ley N° 3.704
Decreto 49/GCBA/13	BOCBA 4085 (30/01/13)	Faculta a Ministros y Secretarios a aprobar re determinaciones definitivas de precios. Derogado por Art. 10° del Decreto 127/GCBA/14 BOCBA 4373 del 08/04/14 (reglamenta la Ley 2809/08)
Resolución 424/MHGC/13	BOCBA 4162 (28/05/13)	Establece el procedimiento para realizar adquisiciones y contrataciones regidas por la ley 2095 por medio del Sistema Electrónico de Adquisiciones y Contrataciones del GCBA (BAC) (Procedimiento en Anexo BOCBA 4162)
Resolución N° 1741/MEGC/13	Anexo BOCBA N° 4160 24/05/13	Aprueba las Pautas de Alimentación Saludable (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)
Resolución N° 3752/MEGC/13	BOCBA N° 4290 02/12/13	Aprueba Pliego Bases y Condiciones Particulares y Anexos
Resolución N° 3886/MEGC/13	Separata BOCBA 4295 (10/12/13)	Aprueba Circular N° 1 Modificatoria Art.39 PBCP
Decreto N°65/GCBA/14	BOCBA N° 4340 14/02/14	Aprueba la contratación de la LP N° 2902, para la elaboración de comidas y distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autorizado dependientes del MECABA, desde el primer día hábil del Ciclo Lectivo 2014 hasta la finalización del Ciclo Lectivo 2016.
Resolución N° 18/VJG/ 14	Separata BOCBA 4438 (16/07/14)	Crea Programa "Mi Escuela Saludable"
Decreto 95/GCBA/14	BOCBA 4355 (11/03/14)	Aprueba la reglamentación de la ley 2095
Resolución N° 3646/MEGC/14	Separata BOCBA 4507 (23/10/14)	Modifica Menús incorporados Anexo A PBCP

Anexo II – Muestra de Establecimientos Escolares

D.E.	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO	CONCESIONARIO	COMEDOR	FRIGER	IND	SÓLIDOS
1	Esc. de Recuperación N° 1	Ayacucho 953	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	69			140
2	Esc. de Recuperación N° 2 DE 2º	José Antonio Cabrera 4078	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	60			65
4	Esc. de Recuperación N° 4	Arzobispo Espinosa 473 esq Alte. Brown	DIAZ VELEZ SRL	93			77
9	Esc. de Recuperación N° 9	La Pampa 1240	TREGGIO SRL	53			82
10	de Rec. N° 10 Alferez de Navío J. Sobral D	O' Higgins 3401	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA		80		80
20	de Recup. N° 20 Alicia Moreau DE Justo D	Goleta Santa Cruz 6997	ARKINO SA	146	45		119
3	EEE N° 14 Constancio C. Vigil DE 03	Av. Independencia 668, piso 1º	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	116	100		100
6	EEE N° 09 Dr. Luis R Mac Kay DE 06	Carlos Calvo 3176	ALFREDO GRASSO	148	130		131
7	EEE N° 34 General San Martín DE 07	Colpayo 132	SPATARO SRL	80	50		60
8	EEE N° 33 Santa Cecilia DE 08	Senillosa 650	LAMERICH SRL	78			44
8	EEE N° 35 Jose Manuel Estrada DE 08	Av. Juan Bautista Alberdi 1083	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	50			38
9	EEE N° 26 Dr. Jorge Garber DE 09	Darragueyra 2460	HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE	88			60
15	EEE N° 11 Dr. Aquiles Gareiso DE 15	Quesada 4357	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	71			71
19	EEE N° 7 Juan XXIII DE 19	Mariano Acosta 2936	CATERIND SA	197	148		168
15	Escuela de Discapacitados N° 01 DE 15	Galván 3630	SIDERUM SA	54			84
9	EEYF N° 4 Dr. Rafael Luis Arcone DE 9º	Nicaragua 5732	FRIENDS FOOD SA	167	50		130
12	EF N° 16 Dra. Carolina Tobar García DE 12	Camarones 3559	TREGGIO SRL	87	71		66
16	EEYF N° 21 Rosario Vera Peñaloza DE 16	Obispo San Alberto 2379	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	180	18		148
17	3 María Dolores Navalies de Tobar García	Av. Francisco Beiro 4418	ARKINO SA	156	67		188
18	EEYF N° 29 Dr. Osvaldo Magnasco DE 18	Av. Chivilcoy 1820	HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE	164			184
5	Centes N° 01 DE 05	Dr. Ramón Carrillo 317	DASSAULT SA		110	43	110
9	Centes N° 02 De 09	Juan Francisco Seguí 3755	RODOLFO FERRAROTTI SRL		56		44

ANEXO III – MUESTRA EXPEDIENTES CON PENALIDADES

Incumplimientos Establecimientos de Educación Especial

	Nº Expediente (MGEYA-DGSE)	Año
1	4737002	2015
2	6035721	2015
3	19208175	2015
4	25071764	2015
5	4953574	2015
6	26890194	2015
7	10725717	2015
8	17452330	2015
9	6034832	2015
10	18653081	2015
11	18651681	2015
12	19496528	2015
13	35767115	2015
14	16013313	2015
15	26048118	2015
16	38310855	2015
17	22893596	2015
18	14964124	2015
19	21844733	2015
20	18879661	2015
21	8280118	2015
22	16016039	2015
23	38479947	2015
24	27908697	2015

Incumplimiento Art. 35° PBCP

	Nº Expediente y Año	Acto Administrativo
1	EE-2016-09203473-MGEYA-DGSE	aún no posee
2	EE-2016-09216552-MEGYA-DGSE	aún no posee
3	EE-2016-09209575-MGEYA-DGSE	aún no posee
4	EE-2016-09211034-MGEYA-DGSE	aún no posee
5	EE-2016-09165089-MGEYA-DGSE	aún no posee
6	EE-2016-09215344-MGEYA-DGSE	aún no posee
7	EE-2016-09214650-MGEYA-DGSE	aún no posee
8	EE-2016-09212879-MEGYA-DGSE	aún no posee
9	EE-2016-09165613-MGEYA-DGSE	aún no posee
10	EE-2016-09208541-MGEYA-DGSE	aún no posee
11	EE-2016-09166134-MGEYA-DGSE	aún no posee
12	EE-2016-09219304-MGEYA-DGSE	aún no posee
13	EE-2016-09167734-MGEYA-DGSE	aún no posee
14	EE-2016-09204548-MGEYA-DGSE	aún no posee
15	EE-2016-09168602-MGEYA-DGSE	aún no posee
16	EE-2016-09204939-MGEYA-DGSE	aún no posee
17	EE-2016-09221939-MGEYA-DGSE	aún no posee
18	EE-2016-09223304-MGEYA-DGSE	aún no posee

ANEXO IV – MUESTRA CARPETAS DE PAGO

	CONCESIONARIO	ESTABLECIMIENTO	1ª Quincena	2ª Quincena
			PRD Nº	PRD Nº
1	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	Esc. de Recuperación Nº 1	586.360	611.519
2	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	Esc. de Recuperación Nº 2 DE 2º	588.695	588.891
3	DIAZ VELEZ SRL	Esc. de Recuperación Nº 4	589.592	603.612
4	TREGGIO SRL	Esc. de Recuperación Nº 9	566.496	615.622
5	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	Esc. de Rec. Nº 10 Alferez de Navío J.Sobral DE 10	610.043	618.547
6	ARKINO SA	Esc. de Recup. Nº 20 Alicia Moreau DE Justo DE 20	579.582	601.983
7	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	EEE Nº 14 Constancio C. Vigil DE 03	588.695	588.891
8	ALFREDO GRASSO	EEE Nº 09 Dr.Luis R Mac Kay DE 06	589.905	612.998
9	SPATARO SRL	EEE Nº 34 General San Martin DE 07	583.745	617.232
10	LAMERICH SRL	EEE Nº 33 Santa Cecilia DE 08	559.634	604.677
11	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	EEE Nº 35 Jose Manuel Estrada DE 08	572.431	621.755
12	HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE	EEE Nº 26 Dr. Jorge Garber DE 09	589.506	609.766
13	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	EEE Nº 11 Dr. Aquiles Gareiso DE 15	586.360	611.519
14	CATERIND SA	EEE Nº 7 Juan XXIII DE 19	553.643	601.937
15	SIDERUM SA	Escuela de Discapacitados Nº 01 DE 15	589.880	615.853
16	FRIENDS FOOD SA	EEYF Nº 4 Dr. Rafael Luis Arcone DE 9º	568.519	602.258
17	TREGGIO SRL	EEF Nº 16 Dra. Carolina Tobar García DE 12º	566.496	615.622
18	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	EEYF Nº 21 Rosario Vera Peñaloza DE 16º	592.819	611.519
19	ARKINO SA	EEYF Nº 3 María Dolores Navalies de Tobar García DE 1	579.582	601.983
20	HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE	EEYF Nº 29 Dr. Osvaldo Magnasco DE 18º	589.506	609.766
21	DASSAULT SA	Centes Nº 01 DE 05	586.112	611.552
22	RODOLFO FERRAROTTI SRL	Centes Nº 02 De 09	589.539	615.416

ANEXO V – ARTICULO 91 PVCP

Inciso	Descripción del Incumplimiento	Cantidad de Raciones			Inciso	Descripción del Incumplimiento	Cantidad de Raciones		
		Para penalización directa Hasta	Subsanable s Hasta				Para penalización directa Hasta	Subsanable Hasta	
1. Rótulos y Certificados					7. Alumnos No becados y Personal No autorizado				
1.1	Por entregar mercadería y/o sandwich del refrigerio, sin los rótulos requeridos, con rótulo incompleto, ilegible o incorrecto.	50			7.1	Por no entregar la cantidad de raciones solicitada para los docentes no autorizados y los alumnos no becados.	35		
1.2	Por entregar mercadería de origen animal sin identificación SENASA y certificado de transporte otorgado por la misma entidad.	80			7.2	Por no responder las raciones destinadas al personal no autorizado y alumnos no becados a las mismas condiciones de cantidad, calidad y precio que los detallados en los anexos A y D.	35		
1.3	Por no presentar o tener disponible los certificados de los controles de ausencia de Escherichia Coli OH157:H7/NM y salmonella spp según lo establecido en el art. 5 y Anexo B de este Pliego.	80			8. Utensilios de cocina y vajilla				
1.4	Por no presentar o no tener disponible los certificados de los controles bacteriológicos de fambres y quesos realizados por el establecimiento elaborador, según legislación vigente.	80			8.1	Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto a la provisión y estado de los utensilios de cocina, vajilla, servilletas y termómetros.	40		
2. Calidad del Servicio Alimentario					8.2	Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto al carro de transporte.	25		
2.1	Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados.	100			9. Bienes cedidos en uso				
2.2	Por no cumplir con la temperatura de servicio en plato tanto para preparaciones calientes como frías en servicio de comedor, vandas y/o refrigerios.	100			9.1	Por no haber realizado inventario de los bienes cedidos en uso.	50		
2.3	Por no cumplir con las especificaciones de víveres detalladas en el anexo C.	120			9.2	Por no mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso.	50		
2.4	Por no cumplir con las temperaturas de cocción, servicio y/o almacenamiento.	100			9.3	Por no realizar el mantenimiento de las cámaras desengrasadoras.	50		
2.5	Por no transportar las vandas y/o refrigerios en óptimas condiciones, en contenedores adecuados, de acuerdo a la temperatura del alimento.	120			10. Control Bromatológico				
2.6	Por proveer un menú diferente al establecido sin autorización fehaciente.	50			10.1	Por no realizar controles de laboratorio en las plantas elaboradoras y en establecimientos educativos.	50		
2.7	Por no proveer los Menus especiales solicitados con prescripción médica.	100			10.2	Por no remitir los resultados, de los controles de laboratorio, a la DGHySA y a la DGSE o por remitirlos fuera del plazo estipulado.	50		
2.8	Por no exhibir el menú y/o el horario de prestación del servicio de comedor en forma visible en el establecimiento educativo.		25		10.3	Por no conservar muestras testigo de los controles de laboratorio.	50		
2.9	Por almacenar los víveres secos de manera inadecuada.		50		11. Gramajes y Cantidad de raciones y/o mercadería				
2.10	Por no cumplir los horarios de entrega de los servicios pautados con las autoridades escolares y/o por no asentarlos en el Libro de Órdenes		20		11.1	Por presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente.	100		
2.11	La no iniciación del servicio, por cada día de demora	50			11.2	Por no proveer la balanza o por proveerla sin respetar las características establecidas.	60		
3. Equipamiento					11.3	Por no mantener la balanza disponible o no conservarla en perfecto estado de mantenimiento, calibración y	60		
3.1	Por no contar con unidades de frío en cantidad suficiente y capacidad adecuada según el n° de raciones que se manejen en la planta y/o establecimiento educativo.		50		11.4	Por entregar menor cantidad de mercadería estipulada para cada menú, según la cantidad total de cada establecimiento.	100		
3.2	Por no colocar tela protectora antioleosa en alguna de las aberturas al exterior de la planta elaboradora y/o del establecimiento educativo.		25		11.5	Por entregar una cantidad de raciones diferente a la establecida por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.	80		
3.3	Por no mantener la tela protectora en buen estado de conservación.		25		11.6	Por proveer Menus con componentes y/o ingredientes incompletos o faltantes.	100		
3.4	Por no proveer amarras para guardar ropa y pertenencias del personal.		20		12. Remitos				
4. Libro de Órdenes					12.1	Por no entregar remio de mercadería y/o de raciones.	50		
4.1	Por no proveer Libro de Órdenes o por no reponerlo y/o no mantenerlos durante toda la duración del contrato en el establecimiento.	40			12.2	Por no consignar en forma clara y precisa en los remitos la cantidad y tipo de mercadería entregada y el n° de raciones que se corresponde con la misma.	50		
4.2	Por no asentar en el Libro de Órdenes cuando se realiza la toma de muestras de alimentos para efectuar controles de laboratorio en los establecimientos educativos.		50		13. Planta Elaboradora				
4.3	Por no designar o no asentar en el Libro de Órdenes el representante responsable y/o representante técnico en cada establecimiento.		20		13.1	Por no contar con unidades de frío suficiente, o no encontrarse en correcto funcionamiento.	70		
4.4	Por no asentar en el Libro de Órdenes el n° de celular del representante técnico.		20		13.2	Por no tener cámara frigorífica y/o equipamiento gastronómico para elaborar, en caso de fuerza mayor, el 100% de las vandas y refrigerios.	50		
5. Higiene					13.3	Por no abarcar la totalidad del periodo de prestación si la planta es alquilada.	100		
5.1	Por no realizar o realizar de modo ineficiente las tareas de higiene y limpieza en los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso, vehículos con los que se transporte mercadería y contenedores isotérmicos, cámaras frigoríficas, tanto en establecimientos como en Plantas Elaboradoras.	100			13.4	Por compartir la planta con otro oferente y/o adjudicatario de este u otro contrato.	25		
5.2	Por utilizar productos de limpieza que no estén aprobados por la legislación vigente y/o no ubicarlos claramente identificados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos.	25			13.5	Por no tener chapa mural	25		
5.3	Por manejo inadecuado de residuos.	50			13.6	Por no tener la cámara frigorífica pisos, paredes, techos, de material impermeable.	60		
5.4	Por no realizar mensualmente la desinsectación y/o desratización de todos los sectores que se le ceden en uso.		70		13.7	Por no tener agua fría y caliente en un sector próximo a las cámaras	50		
5.5	Por contratar una empresa no habilitada por el GCBA para realizar la desinsectación y/o desratización.	30			13.8	Por no tener iluminación adecuada.	50		
5.6	Por realizar las actividades mencionadas en el punto 5.4 con productos no autorizados por el ANMAT.	30			13.9	Por no tener la cámara cierre hermético accionado por el exterior e interior de la cámara	50		
5.7	Por falta de higiene en los utensilios, elementos de cocina y/o jabón líquido y toallas descartables.	80			13.10	Por no realizar limpieza de tanque de agua y exámenes de calidad del agua con frecuencia semestral.	80		
5.8	Por presencia de un vector/plaga en escuela o establecimiento y/o Planta Elaboradora.	150			13.11	Por no realizar registros de temperatura de cámara frigorífica.	50		
6. Personal					13.12	Por no realizar registros de limpieza y desinfección.	50		
6.1	Por la ausencia de alguna persona para completar la dotación de personal según n° de raciones y tipo de establecimiento educativo.	50			14. Vehículos				
6.2	Por estar incompleta la dotación de personal según n° de raciones y tipo de establecimiento educativo.	75			14.1	Por no contar al menos con un vehículo equipado con cámara frigorífica.	50		
6.3	Por no presentar o no actualizar la nómina de personal		20		14.2	Por no contar con la cantidad de vehículos suficientes para mantener la cadena de frío/color, acorde al n° de raciones y cantidad de establecimientos educativos.	50		
6.4	Por no estar presente en establecimiento con facultades de decisión el representante técnico responsable.		20		14.3	Por incumplir alguna de las especificaciones.	35		
6.5	Por carecer el representante técnico del título universitario requerido.	50			14.4	Por utilizar vehículos de transporte no declarados en la oferta.	25		
6.6	Por no visitar, el Responsable Técnico, todos los establecimientos educativos por lo menos una (1) vez al mes		30		15. Varios				
6.7	Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias otorgadas por el Ministerio de Salud – GCBA (El monto de raciones es por cada libreta faltante o vencida).	40			15.1	Contenedores isotérmicos: Por incumplir lo establecido en cuanto al material de construcción que deberá asegurar el mantenimiento de la cadena de frío/color.	50		
6.8	Por falta de certificado vigente que acredite la realización de cursos de capacitación en BPA del personal afectado por el adjudicatario a la prestación del servicio ante un capacitador habilitado por la DGHySA del GCBA (El monto de raciones es por cada persona sin certificado de capacitación).	50			15.2	Por utilizar los locales cedidos para otro uso que el que ha sido adjudicado.	75		
6.9	Por no cumplir el personal con la vestimenta y/o calzado establecido y/o no utilizar guantes y barbijo.		40		15.3	Por no colaborar, por obstaculizar o impedir la fiscalización.	80		
6.10	Por no tener el personal la identificación correspondiente		20		15.4	Por incumplir lo normado para el caso de nuevos servicios en un establecimiento con servicios ya adjudicados, conforme Pliego	50		
6.11	Por transgredir alguna de las exigencias establecidas con respecto a la salud del personal.	50			15.5	Por cualquier otro motivo no contemplado en los artículos anteriores, que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento, penalización o peligro en la salubridad (Incumplimiento de alguno de los parámetros de CAA y/o en el Anexo B).	100		
6.12	Por malas prácticas de manipulación de los alimentos	50							
6.13	Falta de comportamiento adecuado del personal.	40							

ANEXO VI – INFORMES INDIVIDUALES

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Lunes 9 de Mayo 2016
Establecimiento Escolar	Esc. de Recuperación N°1 DE 1 (Dificultad en el aprendizaje)
Dirección	Ayacucho 953
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	Compañía Alimentaria Nacional

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El primer turno del almuerzo se sirve a las 12:20 (para alumnos de turno mañana) y segundo 12:40 (Ingreso del turno tarde)

Menú servido: Guiso de lentejas – Manzana. Lista N° 6 del Mosaico Comedor Invierno. La cantidad de alumnos becados que reciben el servicio de comedor es de 52 y 17 docentes autorizados. El día de la visita ningún docente se quedó en el comedor, siendo la vicedirectora la única presente. Hubo momentos en los que no se pudo lograr contener a los alumnos corriendo riesgo de lastimarse.

Se reciben 3 menús hipocalóricos con prescripción del año anterior que son consumidas por los directivos.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Menú Comedor Invierno N° 6

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Guiso de lentejas	504	62.2	420	72.9	450	71.2
Manzana	140	TA	119	TA	146	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de guiso de lentejas de 458 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 157.66 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

La ración promedio de las manzanas arroja un valor promedio de 135 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 90% del gramaje establecido por pliego (déficit de 10%). Las

temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Lentejas (Dicomere)
- Puré de tomates (El Criollo)
- Aceite de girasol (Formidable)
- Polvo para gelatina (Dicomere)
- Sal fina (Dos Anclas)

Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por el organismo competente.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas (1 cocinero y 2 peones). Los peones actuaban también como camareros, con lo cual la cantidad de personal para servir en el comedor es adecuado. Esto implica que hay 1 camarero cada 26 alumnos, lo que es adecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC)

La vestimenta del personal: los ambos eran de color claro, se observó limpia. No utilizaban cofia ni barbijo y guantes al momento de manipular alimentos listos para servir. Tampoco tienen identificación que indique nombre, función que cumple y la empresa a la que pertenecen.

Poseen calzado de seguridad.

El baño y vestuario del personal no es exclusivo del personal, se comparte con los alumnos. Tienen un locker dentro del baño. Esta situación es sumamente irregular. Tiene caños rotos mal enmendados colgando del techo (Se adjunta foto)

Los lavamanos no poseen jabón ni papel para secarse las manos.

No posee ventilación cruzada. (Se adjunta foto)

Está separado por sexo, el revestimiento está en buenas condiciones. Se utiliza también como lugar de guardado de pertenencias.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector cocina no se encuentra en estado adecuado, posee caños abiertos que ingresan desde el techo, dejando filtrar suciedad hacia la pared. (Se adjunta foto)

La parte superior de las paredes está sucia. El sector inferior, con revestimiento, se encuentra en buen estado general.

El depósito de víveres secos se encuentra en mal estado y oxidado.

El comedor está en buen estado y con correcta higiene.

Las ollas se encuentran sucias y abolladas.

Hay 3 tipos de refrigeración

- Una heladera exhibidora vertical, con una temperatura inadecuada de 12.9 °C
- Un freezer a - 28 °C
- Una heladera carnicera baja, ubicada en el comedor a 8.9 °C. La temperatura de refrigeración debe ser menor a 8 °C.

No hay desagües, se baldea hacia un patio interno.

E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales, ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada, si bien no hay cartel de aviso de lavado de manos como lo dispone el Cap. II del CAA.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada.

Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso salón comedor no cumple con los requerimientos. El material no es continuo, lo que no asegura la correcta limpieza del mismo. Son tablas de plástico que dejan un espacio entre sí.

Los pisos son de material adecuado pero le faltan desagües con rejilla. Se baldea hacia afuera.

El comedor no tiene ventanas con mallas de protección tipo mosquitero.

La cocina posee campana con tiraje forzado pero no funciona.

Los artefactos de iluminación no cuentan con protección contra roturas.

La instalación de gas y las mesadas de acero inoxidable son adecuadas.

El lavamanos cuenta con los elementos necesarios para una adecuada higiene.

Los espacios entre los equipos están sellados para evitar la acumulación de residuos.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada pero no se reparten cuchillos, solo tenedores.

Hay tazas y vasos de material adecuado.

Las compoteras, jarras, paneras, servilletas y carro de transporte son adecuados. No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

La estructura del remito es adecuada, ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio.

Sin embargo, se observan ciertas irregularidades:

- La matrícula es de 52 alumnos y se envían 140 desayunos (desde el 2015 completo hasta el día de la fecha)
- Se preparan refrigerios que son entregados a otro establecimiento educativo.
- Hay dietas sin renovar que son consumidas por los directivos.

De todas formas, no coincide lo descripto con lo entregado para el menú de dieta, donde dicen entregar 3.5Kg de churrasco de cuadril y en su lugar envían 4 pollos.

Se envían 2 refuerzos cuando en el remito figuran 3.

Se encuentra firmado por la autoridad escolar.

La carne es entregada junto al permiso de tránsito emitido por SENASA.

I) FOTOS



Baño de alumnos varones donde el personal de cocina guarda sus pertenencias y se cambia.



Placar de cocina donde se almacenan víveres secos, oxidado y sin cierre adecuado.



Caño abierto en el techo de la cocina por donde caen sustancias no identificadas por las paredes de la misma



Caño roto, mal reparado dentro del baño de niños y personal.



Lavamanos de baño de alumnos y personal sucio y sin elementos de higiene.



Rótulo sellado de Lote y Vencimiento ilegible.



Tabla de metal con borde cortante colgada desde la tubería de aire con riesgo a caerse en el sector comedor.



Techo de cocina roto con tubería mal empotrada.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Jueves 12 de mayo de 2016
Establecimiento Escolar	Esc. de Recuperación N°2 DE 2 (Dificultad en el aprendizaje)
Dirección	J. A. Cabrera 4078
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	SIAL

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Menú servido:

Carne a la criolla con papa al natural – Flan de vainilla. La cantidad de alumnos que reciben el servicio de comedor es de 56 y 4 docentes autorizados.

El día de la fecha se presentaron 24 alumnos del turno mañana y 15 en el turno tarde.

No hay dietas por ninguna patología.

Se da comida diferenciada a directivos (pollo con verduras)

Menú Comedor Invierno Lista N° 9

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Carne criolla c/ papa al natural	284	67.3	311	66.7	333	67.5
Carne a la criolla	129		133		125	
Papa al natural	155		178		208	
Flan	218	22	223	20.9	160	22.3

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato de carne a la criolla con papas de 309.33g, cubriendo un 80.77% (déficit de 19.23%) con respecto al requerido por el PBCP.

Separando los componentes, se observan las siguientes mediciones:

- Carne a la criolla, 129g con un déficit del 17%

Se observa que el cubrimiento de carne como ingrediente cubre casi un 120 % pero tiene un déficit en el plato final (carne a la criolla con papas) del 20 % y de carne a la criolla (sola) de un 17%, lo que coincide con la observación referida a la cantidad de grasa que tuvo que ser retirada previamente a la cocción. Hay una marcada diferencia entre el peso bruto y el peso neto de la misma.

- Papas al natural, 180.33g con déficit del 21%
- Flan de vainilla, 200g que cubre un 133%

El polvo para flan tiene un déficit del 10% y el flan servido posee un cubrimiento del 133 %, lo que implica que no tiene la concentración adecuada

Las temperaturas del plato servido en caliente son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C, para evitar la proliferación de microorganismos.

Los postres deben conservarse a menos de 8°C, motivo por el cual la temperatura relevada es inadecuada.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables. Al postre le faltaba una mayor consistencia.

El control de temperatura:

- Conservación de postres lácteos: 13.3°C. Esta temperatura es inadecuada por lo dicho anteriormente. A su vez, los postres están a mayor temperatura ya que no se dio el tiempo necesario para que enfríe correctamente.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

Puré de tomate (DF)

Leche entera en polvo (Purísima)

Pan de ricota (CASA)

Incorrecto:

Aceite (Livorno). No posee lista de ingredientes.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas. Cuenta con 1 cocinero y 1 ayudante. La ayudante hace las veces de camarera y considerando que hay 56 alumnos repartidos en 2 turnos da 1 camarera cada 28 alumnos. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC). El día de la fecha se presentaron 39 alumnos contando los 2 turnos.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia.

La cocinera no utilizó guantes y barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumo.

Tanto la cocinera como la ayudante no cuentan con calzado de seguridad y en la identificación solo está inscripto el nombre faltando función y nombre de la empresa.

El baño del personal no es de uso exclusivo, no cuenta con adecuada ventilación y el lavamanos no posee jabón.

Está diferenciado por sexos y los pisos son de cerámica en buen estado.

El personal de cocina se cambia dentro de la cocina/comedor (están unidos), a un costado del mueble donde guardan sus pertenencias, con las cortinas de las ventanas que comunican la cocina/comedor con el patio interno y con la luz apagada para que no se vea de afuera.

El lugar de guardado de pertenencias del personal se encuentra dentro de la cocina junto a los elementos de limpieza.

Los hábitos higiénicos durante el proceso de elaboración y servicio de alimentos son adecuados.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector cocina y comedor de alumnos se encuentran en adecuado estado y con una higiene apropiada.

El sector del comedor donde almuerzan los docentes presenta paredes con humedad y pintura levantada por dicho motivo.

Uno de los equipos de refrigeración tiene el burlete suelto y está con óxido.

E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

En la cocina hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los alimentos se conservan en heladeras rotulados y protegidos contra contaminación pero a una temperatura inadecuada. Se observan lácteos en heladera a 11°C. El rango de temperaturas permitido es de 2 a 8°C ya que es en este margen de temperatura en el que se impide la proliferación de bacterias.

La otra heladera enfría a 7.5 °C

La heladera posee una planilla de control de registro de temperatura.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor y las cocinas se encuentran en buenas condiciones generales (ver punto D), de acuerdo a lo requerido por el pliego. A los pisos le faltan desagües con rejilla. La que había, se cubrió con una baldosa.

Las estanterías no tienen un espacio menor a 5 cm de la pared.

El comedor no tiene ventanas con mallas de protección tipo mosquitero.

Cuentan con lavamanos con los elementos requeridos.

La cocina posee campana con tiraje forzado, buena iluminación, instalación de gas, mesadas de acero inoxidable y espacios sellados entre equipos que evitan acumulación de residuos.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada. Los platos no presentan rayaduras.
Los cubiertos están en buenas condiciones.
Las compoteras son de plástico rígido con adecuada capacidad.
Las jarras, paneras, servilletas y carro de transporte son adecuados.
No se utiliza procesadora de alimentos.
No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

El remito está adecuadamente formulado ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio.
No está firmado por la autoridad escolar
Se presenta permiso de transito emitido por SENASA, pero describe el transporte de pollo eviscerado cuando lo enviado es carne (paleta con tapa)

I) FOTOS



Heladera con pintura de levantada y oxidada



Pared interna de heladera que muestra acumulación



Puerta de heladera donde se observa que no cierra por completo, el burlete está despegado pudiéndose observar el contenido de la misma a través de la abertura.



Se observa baldosa tapando lo que era el desagüe con rejilla.



Carne entregada por el concesionario con mucha grasa. El peso que considera el cocesionario es peso en bruto (con grasa y hueso) y el que se tiene en cuenta en el pliego es el peso neto (la carne ya desgrasada)

Se termina dando menos proteínas que lo que se observa solamente viendo los remitos.



El espacio entre el placar y la pared es el que usa el personal para cambiarse.



Sector del comedor, donde se sitúan las mesas de docentes y directivos (al lado del placar con elementos del personal)

La puerta ventana que se observa da al patio de juegos.

El personal de cocina debe cerrar dichas cortinas y apagar la luz del interior del comedor para poder cambiarse.



Las pertenencias del personal se guardan con los elementos de limpieza en el placar dentro del comedor.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Lunes 25 de Abril 2016
Establecimiento Escolar	EEE N° 14 DE 3
Modalidad	Mentales
Dirección	Av. Independencia 668
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	SIAL

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Menú servido: Fideos a la Vieneses – Manzana. Lista N° 11 del Mosaico Menú invierno.

La cantidad de alumnos que reciben el servicio de comedor es de 85 y 16 docentes autorizados. Se reciben 3 menús hipocalóricos.

Menú Dieta: pollo con papa, calabaza y batata - Manzana

El menú no es acorde a la dieta prescrita dado que son vegetales de alto valor calórico.

Al momento del servicio se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:
Menú Verano Lista N° 11

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideos a la vieneses	271	70	300	60	286	66
Manzana	181	TA	196	TA	140	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de fideos a la vieneses de 285.66 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 97.66% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

El peso promedio de la manzana es de 172.33 g y cubre un 113% de lo requerido por el PBCP.

La temperatura de los platos servidos del menú general es adecuada por ser mayor a los 60 °C.

Menú Verano Hipocalórico

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Cazuela de vegetales con pollo	365	62	345	50	360	46

La ración promedio del plato servido de pollo con vegetales es de 356 gramos. Dado que el pliego no establece listas de menú ni peso del plato servido en dietas hipocalóricas no se puede hacer una evaluación de dichos ítems.

Las temperaturas en caliente del plato servido son inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.
Refrigerio

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas		
	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
	Gramos	Gramos	Gramos
Pan pebete	72	75	70
Paleta	23	24	23
Queso	25	23	25
Manzana	181	196	140

De dichas pesadas se desprende que:

El peso promedio de pan es de 72.33 cubriendo un 120.55% del requerimiento.

La paleta con un peso promedio de 23.33 cubre un 93.32%

El peso promedio del queso es de 24.33 dando un déficit del 18.90% de acuerdo a lo exigido por el PBCP.

Se conservan las salchichas en heladera a 10°C, lo que resulta inadecuado por ser mayor a los 8°C que se requieren como máximo.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Puré de Tomate
- Salchichas de Viena (Welty)
- Fideos secos spaghetti (Lucchetti)

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas. Considerando que el ayudante realiza también tareas de camarero, da una proporción de 1 camarero cada 42 alumnos, lo que es inadecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PBCP)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias mientras se manipulan alimentos listos para consumo. No cuentan con calzado de seguridad. La identificación no es completa solo dice el nombre de la empresa, faltando en nombre y función del empleado.

Sus hábitos higiénicos en el proceso de elaboración y servicio de alimentos son correctos.

El baño y vestuario del personal no es exclusivo del personal, se comparte con personal docente y auxilia. No posee ventilación cruzada.

Está separado por sexo, el revestimiento está en buenas condiciones.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector de comedor se encuentra en adecuado estado y con una higiene apropiada con excepción de los pisos, que por ser de madera sin plastificar, no se puede lograr una completa limpieza.

La cocina no posee un estado adecuado (ver pto. F)

Hay 2 equipos de refrigeración. Uno se encuentra en buen estado y su temperatura interna es de 4.9°C y el otro enfría a 10°C lo que es inadecuado. La temperatura debe ser menor a 8°C para asegurar la conservación de los alimentos.

Poseen una planilla de control de temperatura.

E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

Dentro de la cocina hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

Los elementos de limpieza están almacenados separados de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los alimentos se conservan protegidos contra contaminación y están rotulados.

F) INFRAESTRUCTURA

La higiene de la cocina es adecuada, no así su estado. El cielorraso tiene grietas y pintura levantada. No posee desagües por lo que se baldea hacia afuera.

Las paredes también tienen grietas.

El resto de la cocina se encuentra en buen estado, como ser estanterías, mallas de protección en aberturas, ventilación natural y forzada, mesadas, iluminación y tuberías empotradas.

Las dimensiones del comedor son escasas, debiéndose utilizar dos aulas para poder completar el servicio. Dichas aulas, poseen el techo en mal estado teniendo problemas de filtración de agua en días de lluvia.

Las docentes explican que justamente esos días faltan más niños y los pueden acomodar mejor.

G) VAJILLA

La vajilla es adecuada cumpliendo con todos los requisitos establecidos por el pliego.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

La estructura del remito está adecuadamente formulado ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio, pero no coinciden algunos alimentos.

En la dieta se sirven papas y batatas, que no figuran en el mismo.

En su lugar, se describe que entregan zapallitos y zapallo anco, los cuales no se entregan para las dietas.

Está firmado por la autoridad escolar.

I) FOTOS



Se observan pisos antiguos, sin plastificar, lo que no permite una adecuada higiene del mismo.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Miércoles 4 de mayo de 2016
Establecimiento Escolar	Esc. Recuperación 4 DE 4 (Dificultad en el aprendizaje)
Dirección	Alte. Brown y Arz. Espinosa
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	Díaz Vélez

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Menú servido:

Cazuela de carne con vegetales – Mandarina. La cantidad de alumnos que reciben el servicio de comedor es de 77 y 16 docentes autorizados. La cantidad de alumnos becados que reciben el servicio de comedor es de 53 y 18 docentes autorizados. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 77 raciones. El día de la visita había 46 alumnos presentes.

El postre que corresponde al menú de día es gelatina, en lugar de fruta.

Se preparan 3 dietas hipocalóricas, 1 hiposódica y 1 para celiaquía.

También se envían 2 refuerzos (sándwich de batata) que ya habían sido repartidos al momento de la visita.

Menú Dieta Hipocalórica – Cazuela de vegetales (sin arroz) – Mandarina

El menú para celiaquía es el mismo que el general, pero se cocina aparte, al igual que el hiposódico.

El menú es acorde a la dieta prescripta y corresponde al menú previsto por el PBCP. Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Menú Comedor Invierno Lista N° 3

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Cazuela de vegetales con	444	87	355	81	368	76
arroz	18					
Mandarina	169	TA	164	TA	195	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato de la cazuela de vegetales con carne de 389 g, cubriendo un 123.89% con respecto al requerido por el PBCP.

El promedio de peso de la mandarina es de 176 g, cubriendo un 117.33% del requerimiento.

Los platos de Dieta no cuentan con valores de referencia dados por el PBCP por lo que no se puede establecer el porcentaje de cubrimiento esperado.

Se tomaron las temperaturas de los platos servidos de dieta obteniéndose 1 siguientes 3 valores: 65, 73.5 y 64.3 °C.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: La preparación en general tiene poca sal, y la carne tiene mucha grasa visible.

El control de temperatura:

- La heladera conserva los alimentos frescos a 3.6 °C, lo cual resulta adecuado ya que debe ser entre 2 y 8 °C.
- Se controla temperatura de conservación en caliente:
 - Arroz a 96°C
 - Cazuela de verduras a 100°C

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos en stock con un correcto rótulo:

- Arroz (Dos hermanos)
- Aceite (Cleo)

- Polvo para flan (Bedial)
- Leche entera en polvo (Purísima)

Incorrectos:

- Sal (San Remo) No se observa el N° de RNPA
- Pimienta, orégano, romero y ají molido, sin rotulo

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas. Cuenta con 1 cocinero, 1 ayudante y 1 camarero. Teniendo en cuenta que el ayudante cumple el papel de camarero esto implicaría que hay 1 camarero cada 38 alumnos, que es de todas formas inadecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia. Se utilizó cofia en todo momento y guantes al momento de servir.

El camarero no utilizó barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumo.

Poseen calzado de seguridad e identificación personal.

El baño y vestuario del personal es de uso exclusivo del personal pero no está separado por sexo. No cuenta con ventilación cruzada. Las baldosas son de buen material y permiten una adecuada higiene. El lavamanos no cuenta con todos los elementos requeridos para una adecuada higiene.

Los hábitos higiénicos durante el proceso de elaboración y servicio de alimentos son adecuados.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector cocina y comedor se encuentran en adecuado estado y con una higiene apropiada. Lo mismo ocurre con sus instalaciones.

La batería de cocina es nueva y limpia, los desagües son adecuados.

El lugar de guardado de pertenencias del personal no tiene un lugar asignado.

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dentro de la cocina no hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los alimentos se conservan en heladeras rotulados y protegidos contra contaminación.

La heladera posee una planilla de control de registro de temperatura para un adecuado control.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor y la cocina se encuentran en buenas condiciones y con higiene adecuada.

Las ventanas y la puerta hacia el patio desde el comedor no tienen ventanas con mallas de protección tipo mosquitero.

La cocina posee campana con tiraje forzado, buena iluminación, instalación de gas, mesadas de acero inoxidable y espacios sellados entre equipos que evitan acumulación de residuos.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada. Los platos son de loza blanca.

Para el desayuno se usan diferentes vasos que los usados en el almuerzo. Para la merienda se utilizan vasos descartables ya que no hay personal que preste dicho servicio. Se dejan preparados termos para que los docentes los sirvan al no haber personal.

Las compoteras son de acero inoxidable de tamaño adecuado.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

No se utiliza procesadora de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

La estructura del remito está bien formulado. Describe los alimentos que integran el menú de comedor del día y las raciones por tipo de servicio.

No menciona las raciones ni los ingredientes de las dietas entregadas.

No se encuentra firmado por la autoridad escolar.

El permiso de tránsito de la paleta utilizada emitido por SENASA es irregular. No presenta firma del veterinario, se encuentra tachado, sobreimpreso con otro documento y no describe cantidad del producto transportado.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 17 de Mayo de 2016
Establecimiento Escolar	CENTES N° 1 DE 5 – Nivel Primario
Modalidad	Trastornos Emocionales Severos
Dirección	Dr. Ramón Carrillo 317
Servicio Relevado	Vianda Caliente - Refrigerio
Empresa Concesionaria	DASSAULT SA

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe vianda caliente para los alumnos que cursan el turno tarde, los cuales almuerzan, meriendan por la tarde y además reciben un refrigerio que se les entrega al momento de retirarse. El turno de la mañana recibe el desayuno cuando ingresan al establecimiento y un refrigerio al retirarse.

La cantidad de alumnos becados es de 25 y de docentes autorizados al comedor es de 18. La cantidad de refrigerios que se reciben es para toda la matrícula escolar (110 raciones).

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos para el desayuno/merienda que se encontraban en stock; todos con los requisitos mínimos cumplidos:

- Barra de cereal (marca Cereanola),
- Cacao en polvo (marca Emeth),
- Galleta de arroz sin TACC (marca Riedex) y
- Galletitas dulces (marca Natuzen)

Vianda Caliente

La vianda caliente se recibe a las 11. 20 horas para ser servida a las 13 horas. El menú del día corresponde a la Lista N° 12 del mosaico de Vianda Invierno vigente y posee una modificación en la forma de preparación de la guarnición. Se envía puré mixto en reemplazo de las papas y batatas doré.

Menú servido: Carne a la Cacerola con Puré Mixto – Fruta (Naranja)

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 19 y de docentes al comedor fue de 6.

Actualmente reciben 4 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud de la dieta. Se trata de una dieta celiaca, una dieta Hiposódica y una dieta hipocalórica. Se alertó la falta de prescripción médica de un alumno que requiere dieta hipocalórica desde el año pasado (actualmente recibe la vianda de dieta); según nos informa la conducción escolar.

Menú Dieta Celiaca: Pastel de papa – Fruta (naranja). Lista N° 12 Mosaico Comedor Invierno sin TACC vigente.

Menú Dieta Hipocalórica e Hiposódica: Pollo al horno sin piel con zanahoria rallada y huevo – Fruta. Lista N° 2 Mosaico Comedor Invierno Hipocalórico vigente.

No se realiza la evaluación del gramaje de los menús de dieta ya que el pliego no prevé la lista de ingredientes para dichos mosaicos.

La cantidad de directivos que reciben vianda caliente del concesionario es de 4 raciones.

Menú Docentes de Conducción: Pollo al horno con calabaza al horno – Fruta.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura del contenedor isotérmico recibido; el valor fue de 71,2 °C para el puré mixto y de 63,8 °C para la carne a la cacerola. Esta última temperatura no es correcta ya que no debe ser inferior a los 65 °C para mantenimiento de alimentos en caliente.

El contenedor isotérmico en uso era de material adecuado con cierre hermético. Se alertó su estado de deterioro y la falta de higiene. Los alimentos no tienen contacto directo con el contenedor sino que se coloca sobre envases plásticos con tapa; se los envuelve en film y así se colocan dentro del contenedor.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Carne a la Cacerola	140	55,6 °C	125	55,6 °C	131	55,6 °C
Puré mixto	165	61,1 °C	183	61,1 °C	161	61,1 °C
Naranja	162	--	173	--	151	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de carne a la cacerola de 132 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 86,84 % del valor del gramaje establecido por pliego (déficit del 13,16 %).

La ración promedio de puré mixto arroja un valor promedio de 169,67 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 74,42 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 25,58 %).

El peso promedio de la fruta (Naranja) fue de 162 gramos. Alcanza a cubrir un 89,56 % (déficit 10,44 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido de carne a la cacerola no son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo mayor aceptación por parte de

los alumnos el puré mixto que la carne a la cacerola ya que muchos de ellos solo pedían que se les sirviera puré mixto solamente.

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para los alumnos de ambos turnos, mañana y tarde. La cantidad de raciones es de 110. El mismo ya llega al establecimiento escolar armado desde la planta elaboradora. Se conserva en heladera dentro de la cocina hasta el momento de su distribución según corresponda.

El sándwich se envía dentro de una bolsa plástica individual con fecha de elaboración y vencimiento, siendo la durabilidad de 24 horas como lo establece el pliego vigente.

El día de la visita se observó el Menú N° 2 (martes):

- Sándwich en pan figazza de medallón de pollo – Barrita de cereal

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Figazza	60	Pan Figazza	88,33	147,22	-47,22
Medallón de Pollo	60	Medallón de Pollo	58,33	97,22	2,78
Barrita de Cereal	22,5	Barrita de Cereal	21,00	93,33	6,67

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que de aquellos alimentos que presentaron déficits, el mismo es inferior al 10 %.

Para aquellos alumnos que requieren refrigerios especiales por prescripción médica, se observó lo siguiente:

Refrigerio Celiaco:

- Galletas de arroz – Queso y Dulce. Lista N° 2 (martes) mosaico vigente.

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Galleta de Arroz	2 unidades	Galleta de Arroz	2 unidades	100,00	0,00
Queso	40	Queso	30	75,00	25,00
Dulce	30	Dulce	25	83,33	16,67

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De los valores obtenidos se desprende un déficit de la porción de queso del 25 % y del dulce 16,67 % (inadecuado).

Para los niños que requieren plan de alimentación hiposódico, se entregó un refrigerio especial conformado por un pan figazza, queso tipo danbo y una manzana. Este menú no se encuentra establecido por pliego ya que no existe mosaico de refrigerios para niños con dicho plan dietario.

Para aquellos con plan de alimentación hipocalórico, no se entregó refrigerio especial, siendo que el pliego si establece un mosaico de refrigerios hipocalóricos en su Anexo A. El mismo debió ser un yogurt firme descremado individual y una fruta (Lista N° 2).

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

Para la recepción y servido de las viandas hay una sola persona a cargo de la cocina. También es la persona que elabora el desayuno y la merienda de los alumnos y la que se encarga de distribuir los refrigerios en ambos turnos. Por la cantidad de raciones a servir es suficiente.

La camarera posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables y barbijo al momento de servir los platos.

La metodología del servicio es diferente a otros servicios de comedor. Los alumnos realizan una fila con su plato en mano y la camarera les sirve la comida que se encuentra en los contenedores plásticos sobre unas mesas a gusto de cada alumno. El tiempo de servido se demora y la comida en caliente pierde temperatura.

La camarera utiliza los mismos sanitarios que el personal de auxiliares del establecimiento. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo no son las adecuadas. El salón comedor se arma a diario en el patio cubierto donde además realizan actividad física. Se trata de mesas de madera delgada con caballetes de poca estabilidad y sillas plásticas. La conducción informa que estas sillas se rompen a diario ya que su plástico es muy delgado y no soporta el peso de los alumnos. Cuando realizan el reclamo, le envían sillas en cantidades mayores a las solicitadas con la aclaración de que las utilicen doble para que sean más resistentes.

La cocina es pequeña; equipada con una bacha de lavado con agua caliente. Posee un horno tipo familiar que solo funciona las hornallas y no el horno propiamente dicho. Posee una alacena de aglomerado con una puerta faltante que requiere de reposición. La mesada y los pisos se encuentran en buen estado. La pared de cocina posee azulejos blancos hasta una altura óptima de trabajo. Como equipo de refrigeración posee una heladera de tipo familiar para la conservación de los alimentos lácteos del desayuno/merienda y de los refrigerios. Se realizó control de su temperatura y la misma fue de 5°C (adecuada).

El lugar de guardado de objetos personales de la camarera se encuentra fuera de la cocina en un armario (adecuado).

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos. Al tratarse de vianda caliente no pudo evaluarse los puntos críticos de control durante el proceso de elaboración.

Se realizó control de la temperatura donde se conserva los alimentos perecederos y los refrigerios; se trata de una heladera del tipo familiar ubicada dentro de la cocina. Se registró una temperatura de 5 °C (adecuada).

Se alertó la falta de registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

La empleada del concesionario realiza una correcta higiene de sus manos antes de manipular los alimentos listos para consumir; se observó la utilización de alcohol en gel para optimizar su sanitización.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee bolsa y tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se observa la falta de aviso recordatorio de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se arma diariamente ya que el espacio correspondiente se utiliza además como salón para las actividades físicas. Las paredes y pisos se encuentran en buen estado; no así las instalaciones de mesas y sillas como se mencionó anteriormente.

La iluminación posee protección anti roturas.

La cocina no posee rejilla de desagüe para el desecho de las aguas residuales. La empleada informa que solo trapea cuando realiza la higiene del lugar. Se observa falta de protección anti roturas en los artefactos eléctricos dentro de la cocina.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme en correcto estado de uso. Los vasos plásticos y los cubiertos utilizados son adecuados.

Para la entrega de la fruta del día, se utilizan compoteras plásticas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

Posee un carro de transporte de acero inoxidable en correcto estado de uso para llevar la vajilla de la cocina al salón comedor.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las viandas calientes. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios como de viandas. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. No se especifica que alimentos son entregados. No posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS



Mesada y bacha de lavado



Refrigerio celiaco



Alacena con faltante de puerta



Menú del día

27

75



Salón Comedor



Refrigerio Celiaco



Equipamiento del salón comedor



Contenedor Isotermico

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Jueves 6 de mayo de 2016
Establecimiento Escolar	EEE. N°9 DE 6
Modalidad	Mentales
Dirección	Carlos Calvo 3176
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	A. Grasso

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Menú servido:

Pastel de papas – Helado de agua. La cantidad de alumnos que reciben el servicio de comedor es de 120 y 28 docentes autorizados.

Tal como se solicitan mediante las correspondientes prescripciones médicas se reciben:

2 dietas hipocalóricas

3 para alumnos con celiacía

1 dieta hepatoprotectora.

Menú Dieta hipocalórica y hepatoprotectora: Pastel de carne y calabaza – Fruta.

El menú es acorde a la dieta prescrita y corresponde al menú previsto por el PBCP.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Menú Comedor Verano Lista N° 13

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Pastel de papas	234	60	299	63	253	60.5
Helado de agua	54	0	55	0	55	0

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato de pastel de papas de 262g, cubriendo un 144% con respecto al requerido por el PBCP.

El promedio de peso de los helados de agua es de 54.66 g, cubriendo un 91.10% (8.90% de déficit)

El menú celiaco que se realiza es el mismo del general, pero se prepara aparte.

Menú Hipocalórico

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Pastel de calabaza	355	65.6	370	67.8	NA	NA
Mandarina	166	TA	167	TA	NA	NA (*)

(*) Uno de los alumnos de dieta no estuvo para el almuerzo.

El promedio del plato servido del pastel de calabaza es 362.5 g y el de mandarina es de 166.33 g.

Al no tener valores de referencia dados por el PBCP no se puede establecer el porcentaje de cubrimiento esperado.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura adecuado:

- Conservación de queso rallado a 7.5°C

Refrigerio - Menú N° 3

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas		
	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
	Gramos	Gramos	Gramos
Pan pebete	80	66	67
Queso	29	30	30
Paleta	34	36	36
Mandarina	78	125	65

La temperatura de conservación es de 7.5 °C (adecuado por ser menor a 8°C) El fiambre utilizado no es paleta, es fiambre prensado para emparedados.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

Manteca (Fortuna)

Aceite

(Cocinero) Sal

(Colosal)

Ajo en polvo (La Parmesana)

Provenzal (Alicante)

Incorrecto:

Condimentos: Ají molido, orégano (suelto, sin rótulo)

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 4 personas. Cuenta con 1 cocinero, 1 ayudante y 2 camareros. Esto implica que hay 1 camarero cada 60 alumnos, los que es inadecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro; se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de manipular alimentos listos para consumo. Los delantales utilizados por el cocinero y el ayudante no son de lona, tal como lo solicita el pliego. Poseen calzado de seguridad.

El baño y vestuario del personal es de uso exclusivo del personal, tiene adecuada ventilación, recubrimientos de fácil lavado y lavamanos con agua y jabón.

No está separado por sexo ya que son solo hombres.

Las condiciones de higiene son malas.

Los hábitos higiénicos durante el proceso de elaboración y servicio de alimentos son adecuados.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector cocina y comedor se encuentran en adecuado estado y con una higiene apropiada. Lo mismo ocurre con las instalaciones.

Los desagües poseen una higiene adecuada pero son escasos.

La heladera no se encuentra en buen estado, esta oxidada.

El lugar de guardado de pertenencias del personal no tiene buena higiene ni un tamaño adecuado.

E) Buenas Prácticas de manufactura

Dentro de la cocina no hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los alimentos se conservan en heladeras rotulados y protegidos contra contaminación.

La heladera posee una planilla de control de registro de temperatura. Temperatura de control: 7.5 °C.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor y la cocina se encuentran en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego.

Los pisos no cuentan con una cantidad adecuada de desagüe con rejilla como para no acumular agua.

Las estanterías no están separadas de la pared a 5 cm como mínimo.

El comedor tiene ventanas con mallas de protección tipo mosquitero.

La cocina posee campana con tiraje forzado, buena iluminación, instalación de gas, mesadas de acero inoxidable y espacios sellados entre equipos que evitan acumulación de residuos.

El lavamanos posee los elementos necesarios para una higiene personal adecuada.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada a las distintas necesidades del alumnado, como ser platos con borde para contener la comida.

Poseen tenedores y cucharas de acero inoxidable curvas para un mejor manejo. Hay tazas y vasos de material adecuado y algunos con asas y pico para quienes lo requieren.

Las jarras, paneras, servilletas y carro de transporte son adecuados.

No se utiliza procesadora de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

El remito está adecuadamente formulado ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio.

No está firmado por la autoridad escolar.

Se presenta permiso de tránsito de paleta emitido por SENASA, pero la carne que se entrega a la escuela llega sin rótulo.

La carne picada es entregada sin rótulo.

Posee permiso de tránsito emitido por SENASA y adjunta informe bromatológico de la partida de carne.

I) Fotos



Comedor vacío. Debido al frío que hay allí, se almuerza en un hall del colegio. Se observa un pájaro en el centro del mismo. Lo que indica claramente la falta de protección tipo mosquitero.



Baño sin elementos de higiene.



Baño utilizado como vestuario. Sucio y sin un lugar de tamaño adecuado para el guardado de pertenencias del personal.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 27 de Abril 2016
Establecimiento Escolar	EEE N° 34 DE 7 – Nivel Primario
Modalidad	Ciegos
Dirección	Colpayo 132
Servicio Relevado	Almuerzo - Refrigerio
Empresa Concesionaria	SPATARO SRL

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor y de refrigerio.

La cantidad de alumnos becados es de 70 raciones para comedor y de 50 raciones para refrigerios. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 10 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- Leche en polvo (marca Santa Elene),
- Alfajor triple (marca Riquito),
- Galletitas Crackers (Marca Nutresan),
- Puré de tomate (marca San Remo) y
- Cacao en polvo (marca Bedial).

De los alimentos vistos se observó la falta del listado de ingredientes en la leche en polvo marca Santa Elene. Los demás alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en dos turnos. Uno a las 12 horas y otro a las 13.30 horas. La distribución de dos turnos se realiza por las actividades y distintos horarios de los comensales; ya que el espacio del comedor es suficiente. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 70 raciones. El día de la visita había 34 alumnos presentes

El menú del día corresponde a la Lista N° 13 del mosaico comedor del Año 2011. Se alertó que este mosaico esta desactualizado y que debe utilizarse el mosaico actual. Según el día de la visita correspondía la Lista N° 3, 8 u 13.

Menú servido: Pastel de pollo - Manzana

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 41 y de docentes al comedor de 3. La cantidad de directivos que almuerzan en la escuela es de 3

docentes. Su menú es el correspondiente al de dieta sin poseer prescripción médica. La preparación del pastel de pollo consta de elaborar un puré de calabaza y papa y por otro lado un relleno de pollo con ingredientes varios en olla. Luego se arma el pastel y se lleva a horno para completar su elaboración. Se realizó control de la temperatura de conservación del mismo al retirarse del horno y mantenerse en cocina hasta el momento del servido. La misma fue de 78,1 °C; la temperatura adecuada según el pliego es de 80 °C en el centro del alimento. De todas formas, antes del servido se colocan nuevamente en el horno para elevar su temperatura.

Para evaluar los ingredientes de la preparación y el gramaje del plato final, por tratarse de un menú que no es el actual, se comparó la preparación pastel de pollo con la preparación pastel de papa que se encuentra vigente en el mosaico comedor verano en su Lista N° 13. Se utilizó los valores contenidos dentro de la franja etaria de 11 a 18 años por tratarse de comensales adultos.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Pastel de pollo	267	89,9 °C	285	90,1 °C	323	87,6 °C
Manzana	143	--	126	--	137	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de pastel de pollo de 291,67 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 144 % del valor del gramaje establecido por pliego.

La ración promedio de la fruta manzana fue de 135,33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 110,84 % del gramaje establecido por pliego.

Las temperaturas en caliente del plato servido del pastel de pollo son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

La fruta manzana se les entrega entera en compoterías plásticas.

Actualmente reciben 23 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud de la dieta. Se trata de planes alimentarios con diagnósticos de hipertensión arterial, diabetes, gastritis crónica, dislipemias e intolerancia a la lactosa. Se trabaja en la escuela con un único menú de dieta que no se encuentra vigente en el mosaico de Hipocalóricos actual.

Menú Dieta: Pollo al horno con zapallo y acelga hervida – Fruta

No se realiza control de gramajes ya que el pliego no prevé lista de ingredientes para los mosaicos de menús especiales.

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para 50 alumnos; de los cuales 40 de ellos son de menú general y los 10 restantes son de dieta. Los refrigerios llegan elaborados desde la planta elaboradora en bolsa plástica individual. Son conservados en la heladera dentro de la cocina a 11,7 °C. Temperatura no adecuada.

El día de la visita se observó el Menú N° 3 (miércoles):

- Sándwich en pan pebete de paleta y queso – Manzana

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Pebete	60	Pan Pebete	87	145	-45,00
Paleta	25	Paleta	27	108	-8,00
Queso	30	Queso	21	70	30,00
Manzana	150	Manzana	143	95,33	4,67

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que el queso presenta un déficit del 30 % y del fiambre paleta un déficit del 8 %.

Para aquellos alumnos que requieren refrigerios especiales por prescripción médica, se observó lo siguiente:

Refrigerio Dieta:

- Sándwich en pan figazza con queso - Manzana

El refrigerio entregado no corresponde al vigente según el pliego actual. Debe entregarse el Menú N° 3 del Mosaico refrigerio Hipocalórico (Sándwich de pan integral con paleta y queso – Fruta).

No se realizó control del gramaje del mismo ya que el pliego no prevé lista de ingredientes para el mosaico de Refrigerios Hipocalóricos. Esta falencia dificulta el control.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 3 personas. Una cocinera, una ayudante y una camarera. Para la cantidad de raciones a elaborar es insuficiente.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir. Se alertó la falta de barbijo de la cocinera al momento de servir los platos; las camareras si lo utilizan. La metodología del servicio es emplatar en la cocina y distribuir en mesa a través del uso de un carro de transporte.

El personal de cocina utiliza los mismos sanitarios que el personal docente del establecimiento; separados según sexo. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Posee mesas y sillas suficientes para la cantidad de comensales.

La cocina es amplia y cómoda para el trabajo. Posee equipamiento gastronómico de acero inoxidable, pisos cerámicos, mesada de mármol y rejillas acanaladas que bordean el área de cocción. Se observó el cielorraso de cocina con presencia de humedad, pintura levantada y se nos informa que gotea el techo los días de lluvia.

Durante los procesos de cocción se presenta un calor excesivo en cocina por la falta de tiraje forzado de la campana sobre la isla de cocción.

Respecto a la higiene de la cocina y del salón comedor, se observa en buenas condiciones.

Como equipo de refrigeración posee una heladera de tipo familiar para la conservación de los alimentos lácteos del desayuno y de los refrigerios. Se realizó control de su temperatura y la misma fue de 11,7°C. Se alertó que la misma no es adecuada.

El lugar de guardado de objetos personales de la camarera se encuentra fuera de la cocina en un armario.

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras protegidos contra contaminación y rotulados.

Se realizó control de la temperatura donde se conserva los alimentos perecederos (yogurt) y los refrigerios; se trata de una heladera del tipo familiar ubicada dentro de la cocina. Se registró una temperatura de 11.7 °C (inadecuada).

Se alertó la falta de registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra adecuado respecto a su capacidad y mantenimiento edilicio.

Las paredes y pisos se encuentran en buen estado como así también las instalaciones del mismo.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme color blanco en buenas condiciones. Los cubiertos en uso son con mango plástico y los cuchillos con punta romo (adecuados). Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. Para la entrega de la fruta del día, se utilizan compoteras plásticas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITO

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día como así también la cantidad de pan, queso y paleta utilizada para los refrigerios. No posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS



Personal elaborando el almuerzo



Cieloraso de cocina con pintura levantada



Heladera tipo familiar en uso y alacenas



Personal sirviendo el menú del día

para conservar alimentos y vajilla

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 3 de Mayo de 2016
Establecimiento Escolar	EEE N° 33 DE 8 – Nivel Primario
Modalidad	Ciegos
Dirección	Senillosa 650
Servicio Relevado	Almuerzo Comedor
Empresa Concesionaria	LAMERICH

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor con lo cual el almuerzo se elabora en la escuela. La matrícula escolar es de 62 alumnos.

La cantidad de alumnos becados es de 50 y de docentes autorizados al comedor de 20.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Arroz parboil (marca Dos Hermanos),
 - Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por el organismo competente.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en dos turnos; uno a las 11.20 horas y el segundo a las 12.00 horas. Los alumnos del nivel inicial (4 y 5 años) almuerzan en el mismo comedor en el último turno a las 13 horas. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 70 raciones. El día de la visita había 26 alumnos presentes

El menú del día corresponde a la Lista N° 2 del mosaico de Comedor Invierno vigente.

Menú servido: Milanesas con ensalada de papa y huevo - Gelatina

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 34 (se incluyen alumnos del nivel inicial porque consumen el mismo menú) y de docentes al comedor fue de 18.

Actualmente reciben 6 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud de la dieta. Se trata de 3 dietas hipocalóricas e hipograsas para docentes. Para las alumnas se trata de una dieta Hiposódica, otra

hepatoprotectora y una última dieta con presencia de residuos (fibra alimentaria) en ella.

Menú Dieta Docentes: Pollo al horno con ensalada de zanahoria rallada y huevo duro– Fruta (manzana).

Menú Dieta Hiposódica: Pollo pechuga sin piel a la plancha con tomate fresco cubeteado. – Manzana.

Menú Dieta Hepatoprotectora: Pollo al horno sin piel ni hueso con papa hervida al natural – Manzana.

Menú Dieta con Residuos: Milanesas con ensalada de papa y huevo (Menú del día) Se reemplaza la gelatina por fruta para aumentar fibra alimentaria.

Menú Docentes de Conducción: Pollo al horno con panaché de verduras varias.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Milanesas	125	64.2 °C	116	64.2 °C	130	64.2 °C
Ensalada de papa y huevo	139	18.1 °C	131	18.1 °C	138	18.1 °C
Gelatina	119	Solidificación	121	Solidificación	117	Solidificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de milanesas de carne de 124 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 94 % del valor del gramaje establecido por pliego.

La ración promedio de ensalada de papa y huevo arroja un valor promedio de 136 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 59.65 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 40.35 %).

El peso promedio de la porción de gelatina fue de 119 gramos. Alcanza a cubrir un 79.33 % (déficit 20.67 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido de la milanesa de carne es adecuada ya que debe ser igual o mayor a 60 °C. La temperatura de servido de la ensalada no es adecuada ya que según lo detallado en el pliego, las ensaladas se deben conservar a 8 ° C y servirse a continuación por contener alimentos perecederos que requieren de frío (en este caso el huevo duro).

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

Para la elaboración del almuerzo diario hay dos personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera y una camarera. Esta cantidad no es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 30 raciones en escuelas especiales (Anexo B).

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. Se alertó la falta de plaqueta identificatoria como lo exige el pliego en su Art. 28 de cláusulas particulares y el calzado en uso es propio y no provisto por la empresa, el cual debe ser cerrado y antideslizante para evitar accidentes laborales.

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos de manera apropiada.

El personal del concesionario utiliza los mismos sanitarios que el personal de auxiliares del establecimiento que se encuentra alejado de la cocina. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. No se diferencia de hombres y mujeres.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto a la higiene del sector cocina, comedor, depósito, instalaciones de cocina (equipos gastronómicos) y del salón comedor (mesas y sillas) y equipos de refrigeración; se encontraron con una correcta higiene.

Se observó en cocina una rejilla de desagüe que requiere de reposición ya que se encuentra rota e impide la retención de sólidos de desecho.

La cocina es pequeña; equipada con una bacha de lavado con agua caliente. Posee dos hornos pizzeros con 6 hornallas; equipos de cocción suficientes para las raciones a elaborar.

El área de trabajo (mesada) es de mármol; material higiénico sanitario apto para elaborar alimentos. Los bajo mesada son de madera aglomerada con el interior cubierto por cerámicos (adecuado).

Posee estanterías de melanina para conservar la vajilla de uso diario y paredes azulejadas hasta los 2 metros de altura como lo indica la normativa vigente.

El lugar de guardado de objetos personales del personal se encuentra fuera de la cocina en un armario (adecuado).

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se realizó control de la temperatura donde se conserva los alimentos perecederos; se trata de una heladera del tipo familiar ubicada dentro de la cocina. Se registró una temperatura de 7.1 °C (adecuada).

Se alertó la falta de registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina no posee tapa para evitar la emanación de olores (inadecuado).

F) INFRAESTRUCTURA

Respecto a la infraestructura del lugar, se alertó la necesidad de reparación del piso al ingreso de la cocina ya que posee cerámicos rotos. Las ventanas de la cocina poseen oxido en los rieles de las ventanas, con lo cual necesitan pintura adecuada para su mantenimiento. Se observó en cocina un tubo de luz que no funciona y necesita recambio.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme en correcto estado de uso. Los vasos plásticos y los cubiertos utilizados son adecuados.

Para la entrega de la fruta del día, se utilizan compoteras plásticas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS



Milanesas pre elaboradas



Menú del día



Sector cocina



Heladera conservando alimentos
perecederos



Personal elaborando el almuerzo

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 10 de Mayo de 2016
Establecimiento Escolar	EEE N° 35 DE 8 – Nivel Primario
Modalidad	Disminuidos Visuales
Dirección	Juan Bautista Alberdi 1083
Servicio Relevado	Vianda Caliente
Empresa Concesionaria	CARMELO ORRICO

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El día de la visita el establecimiento escolar recibe vianda caliente por ausentarse la cocinera a cargo de la elaboración del almuerzo. La vicedirectora informa que esta situación se da reiteradamente.

Según lo informado por la autoridad escolar la cantidad de alumnos becados es de 38 y de docentes autorizados al comedor es de 12. Los directivos del establecimiento escolar (3) almuerzan un menú diferente: Milanesa de pollo con ensalada zanahoria y tomate. No poseen prescripción médica que lo especifique.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock; todos con los requisitos mínimos cumplidos:

- Puré de tomate (marca San Remo)
- Cacao en polvo (marca Bedia)

Vianda Caliente

La vianda caliente se recibe a las 12 horas para ser servida al mismo tiempo, ya que los alumnos se encontraban en sus lugares esperando que la vianda caliente llegue al establecimiento escolar. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones que informó la autoridad escolar (38) y los alumnos presentes para el almuerzo. El día de la visita había 18 alumnos presentes

El menú del día corresponde a la Lista N° 7 del mosaico de Vianda caliente Invierno vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Puré mixto con medallón de pollo – Gelatina.

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 18 y de docentes al comedor fue de 7.

Actualmente reciben 2 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud de la dieta. Se trata de una dieta Hiposódica normo proteica y una dieta por hipersensibilidad al tomate con riesgo de anafilaxia. Esta última recibe el menú general del día por no presentar tomate en su preparación.

Menú Dieta: Churrasco de paleta a la plancha con ensalada de tomate, zanahoria y huevo duro – Gelatina.

El pliego no prevé mosaico ni su consecuente lista de ingredientes con lo cual no se re realiza la evaluación del gramaje servido del menú de dieta. Esta falencia dificulta el control.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los alimentos a granel que se envían en los contenedores isotérmicos; el valor fue de 78,1 °C para el puré mixto y de 56,7 °C para los medallones de pollo. Esta última temperatura no es correcta ya que no debe ser inferior a los 60 °C para mantenimiento de alimentos en caliente.

Los contenedores isotérmicos en uso son de material adecuado con cierre hermético y se encontraban en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Medallón de pollo	67	56,7 °C	71	56,7 °C	67	56,7 °C
Puré mixto	224	78,1 °C	302	78,1 °C	300	78,1 °C
Gelatina	142	solidificación	145	solidificación	162	solidificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de medallón de pollo de 68,33 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 31,78 % del valor del gramaje establecido por pliego (déficit del 68,22 %).

La ración promedio de puré mixto arroja un valor promedio de 275,33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 128,06 % del gramaje establecido por pliego.

El peso promedio de la porción de gelatina fue de 149,67 gramos. Alcanza a cubrir un 99,78 %.

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables.

Al momento del almuerzo se observó la falta de pan en las mesas. El mismo no fue entregado junto con las viandas. Se observó que los alumnos lo reclamaban ya que les genero una dificultad al momento de comenzar a comer. Las personas ciegas utilizan el pan en conjunto con los cubiertos para poder contactar la comida y llevarla a su boca.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

El día de la visita se constató la ausencia de la cocinera sin reemplazo, por ello tuvo que enviarse vianda caliente. Para brindar el servicio del día se encontraban en el

establecimiento escolar 2 camareras; cantidad suficiente con respecto a las raciones a servir.

Respecto a la indumentaria del personal, se observó un uniforme blanco en buenas condiciones de estado e higiene. Se alertó la falta de delantal de lona al momento de servir, de identificación personal y de calzado de seguridad antideslizante.

Las camareras utilizan los mismos sanitarios que el personal docente y el mismo no se diferencia entre hombres y mujeres. Se encuentra en buen estado de mantenimiento, higiene y posee elementos de aseo personal.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

La cocina es pequeña; equipada con una bacha de lavado con agua caliente. Posee un horno industrial con 6 hornallas. Respecto a los desagües de cocina, se observó una boca de desagote sin rejilla. Para evitar accidentes se le coloca el tacho de residuos encima. Se alertó la necesidad de urgencia del arreglo de la misma.

El sector donde se conservan los tubérculos se encuentra en un pasillo el cual comunica la cocina con el acceso a la calle. Se observó con falta de higiene, presencia de vectores (mosquitas) y en conjunto con elementos personales de las empleadas del concesionario.

El depósito de alimentos secos se encuentra aislado de cocina; se alertó la falta de higiene del sector.

La iluminación de la cocina no es la adecuada; posee tubo de luz muy sucio tapando la calidad de la luz y su protección contra roturas no es segura.

La cocina posee cerámicos rotos que dificulta la higiene de los mismos y acumula suciedad.

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se realizó control de la temperatura donde se conserva los alimentos perecederos y los refrigerios; se trata de una heladera de tipo familiar para conservar alimentos perecederos y el postre del día. Se realizó control de su temperatura interna y la misma fue de 6.2 °C (adecuada).

Se observó una planilla con registros de temperaturas tomadas por el personal del concesionario al inicio de la jornada laboral. Se alertó que el último registro fue tomado el día 13/4/2016 (fecha de la visita 10/05/2016).

Se constató la presencia de recipientes de residuos con bolsa y tapa y el aislamiento físico de los productos de limpieza respecto a los alimentos.

Se alertó la falta de aviso recordatorio de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de los alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Poseen mesas y sillas en cantidad suficiente. La iluminación es artificial y todos sus artefactos eléctricos poseen protección anti roturas.

El cielorraso de la cocina requiere mantenimiento ya que se observó con pintura descascarada.

La campana de extracción no posee tiraje forzado ya que no posee motor.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observó la utilización de platos descartables, a pesar de tener vajilla de vidrio en la cocina. La orden de utilizar esta vajilla fue dada por el personal que ingresó las viandas calientes provenientes de la planta elaboradora.

Respecto a los cubiertos, vasos, tazas y jarras, son adecuados. Para la entrega del postre del día, se entregó en compoteras plásticas de capacidad suficiente.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito del día no fue entregado.

I) FOTOS



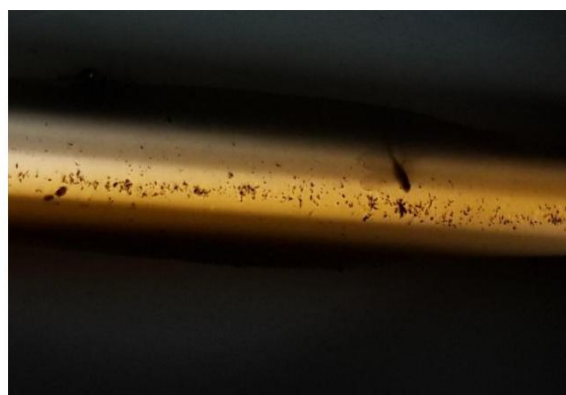
Horno industrial



Mesada de trabajo y bacha de lava



Cerámicos rotos en paredes de cocina



Tubos de luz con retención de insectos



Contenedores isotérmicos con envío de vianda caliente



Menú dieta



Rejilla de desagüe



Depósito de Tubérculos

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Viernes 13 de mayo de 2016
Establecimiento Escolar	Esc. Recuperación 9 DE 9 (Dificultad en el aprendizaje)
Dirección	La Pampa 1240
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	Treggio

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Menú servido: Fideos tirabuzón a la Viennesa y naranja. El menú es el correspondiente a la lista N° 10 del Mosaico Comedor Invierno.

La cantidad de alumnos becados es de 45 alumnos y 8 docentes autorizados.

Se recibe una dieta hipocalórica que poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria

Menú Dieta Hipocalórica: Salchichas y zanahoria rallada y naranja. Este menú no es el indicado por el PBCP.

El menú N° 10 invierno de dieta hipocalórica es Pollo con arroz Florentina y fruta. A su vez, no concuerda con ninguno de los menús de dieta hipocalórica.

La temperatura de las salchichas servidas en la dieta es de 65°C.

Se sirven 3 menús para directivos (Bife con calabaza gratinada)

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Tallarines a la Viennesa	302	65.7	294	71.3	290	68.5
Naranja	190	TA	210	TA	199	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato de Tallarines a la Viennesa de 295.33 g, cubriendo un 108.8% con respecto al requerido por el PBCP. El promedio de peso de la naranja es de 199g, cubriendo un 132.67% del requerimiento.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Adecuado.

El control de temperatura adecuado:

- La heladera que conserva los alimentos frescos (salchichas y queso para rallar) a 4.5 °C, lo cual resulta adecuado ya que debe ser entre 2 y 8 °C.
- La temperatura de cocción de las salchichas fue de 87°C, también adecuado.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Salchichas cocidas sin piel (la Comarca – Tres Arroyos)
- Puré de tomates (Tarragona)
- Sal gruesa (San Remo)
- Arroz parboil (Molinos Alas)
- Fideos tirabuzón (Canale)
- Aceite mezcla (Cleo)

Incorrectos:

- Orégano (con etiqueta de la empresa y vencido)
Se adjunta foto.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas. Una cocinera y una ayudante de cocina. La ayudante a su vez trabaja de camarera al momento del servicio. La relación camarera/ayudante es inadecuada por ser 44 alumnos y una sola camarera. En escuelas especiales la relación es 1 camarera por cada 30 alumnos.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro y limpieza y el uso de calzado de seguridad. La ayudante no utilizo de guantes al momento de servir y posee un calzado inadecuado para el trabajo en cocina, al no ser cerrado ni ser antideslizante.

El baño y vestuario del personal no es de uso exclusivo del personal. Se comparte con auxiliares. Está separado por sexo. Cuenta con ventilación cruzada. El estado general es muy malo, tanto paredes como pisos tiene grandes fisuras, que además de impedir una adecuada higiene, poseen un potencial peligro de desprendimiento de mampostería. El lavamanos está sumamente sucio. Se adjunta foto.

Los hábitos higiénicos durante el proceso de elaboración y servicio de alimentos son adecuados.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Las instalaciones de la cocina se observan deterioradas por el tiempo, sin mantención. Poseen una correcta higiene. Las paredes están en evidente mal estado. Poseen signos de humedad, grietas de por lo menos 2 cm de espesor y descascaramiento en la pintura pese a observarse un reciente intento de arreglo de las mismas.

Lo mismo ocurre con el sector del comedor lindero al aula clausurada. Allí se observa un placar empotrado a la pared, el cual posee grietas de importante tamaño tanto en la unión del piso con la pared, como la pared con el techo. Ello implica un grave riesgo para los niños que almuerzan en este sector.

El piso de la cocina se encuentra roto, con hundimiento en distintos sectores.

Para poder hacer uso de las instalaciones fue necesario poner distintos tipos de elementos niveladores. (Se adjuntan fotos)

La campana de extracción de vapores no funciona y el extractor de pared tampoco, el que posee cables sueltos, con una precaria aislación por medio de cintas lo que implica un potencial riesgo.

El desagüe es pequeño y la rejilla está tapada.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro del baño de auxiliares. El mismo se encuentra en muy mal estado, sin ventilación, mantenimiento y muy sucio.

Los carros de transporte utilizados en el comedor para distribución de los platos servidos se encuentran en buenas condiciones.

E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

Dentro de la cocina hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los alimentos se conservan en heladeras rotulados y protegidos contra contaminación.

La heladera posee una planilla de control de registro de temperatura para un adecuado control (4.5 °C)

F) INFRAESTRUCTURA

Como se detalló anteriormente, las paredes y los pisos se encuentran con grandes rajaduras y hundimiento.

La pintura de las paredes está levantada por humedad, pese a ver que se realizaron tareas de mantenimiento recientemente.

Las estanterías no están separadas de la pared y también se encuentran en mal estado.

Se observa una campana de extracción de vapores que no funciona.

La iluminación y la provisión de gas son adecuadas.

Los caños no están empotrados ni amurados a la pared y se observan cables sueltos y sin aislamiento completo del extractor de aire.

Una de las mesadas es muy antigua y se observan cortes indicando que se habían utilizado como tablas. Si bien esta práctica no se realiza más, la mesada no posee una superficie lisa que permita una adecuada higiene de la misma.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada. Los platos son de loza blanca.
Para el desayuno se usan diferentes vasos que los usados en el almuerzo.
Las compoteras son de acero inoxidable de tamaño adecuado.
Las jarras, paneras, servilletas y carro de transporte son adecuados.
No se utiliza procesadora de alimentos.
No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

La estructura del remito está bien formulado. Describe los alimentos que integran el menú de comedor del día y las raciones por tipo de servicio.
No menciona las raciones ni los ingredientes de las dietas entregadas.
Se encuentra firmado por la autoridad escolar.

Conclusión: Debido a las irregularidades edilicias verificadas en el sector cocina y comedor del establecimiento visitado, que podrían implicar riesgos para terceros, se requirió la presencia de un profesional en la materia para evaluar la situación y emitir una opinión técnica.

I) Fotos



Hundimiento del piso y nivelación de la cocina con maderas.



Hundimiento del piso del comedor.



Cables sueltos y sin aislamiento. Se observa placa que no permite ver las condiciones de la pared.



Rajaduras que van de pared a techo, pese al intento de reparación.



Espacio clausurado.



Pileta lavamanos del baño del personal.



Extractor de aire de cocina con cables sin aislamiento.



Estanterías de cocina rotas.



Parte externa de campana oxidada.



Anafe de cocina oxidado.



Mesada utilizada como tabla de corte



Humedad de techo.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 16 de Mayo 2016
Establecimiento Escolar	EEE N° 26 DE 9 – Nivel Primario
Modalidad	Discapacidad Múltiple
Dirección	Darragueyra 2460
Servicio Relevado	Almuerzo
Empresa Concesionaria	HISPAN TORRADO UTE

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor. La cantidad de alumnos becados es de 48 raciones para comedor. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 40 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por el organismo competente.
- Harina de maíz (marca Arcor)
- Almidón de maíz – Espesante (marca Nutricia - Bagó)
- Puré de Tomate (marca Copetín)

A excepción de la Leche en polvo, los demás alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

La conducción escolar nos informa que debido a las multidiscapacidades motoras que presentan algunos alumnos, presentan dificultades en la deglución de líquidos, con lo cual debieron ser compensados con el uso del espesante alimentario

“Espesan”. Antes de indicárselo a los alumnos, la conducción solicita autorización a los padres.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en dos turnos. Uno a las 11.30 horas y otro a las 12.30 horas. La distribución de dos turnos se realiza por las actividades y distintos horarios de los comensales. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 48 raciones. El día de la visita había 26 alumnos presentes

El menú del día corresponde a la Lista N° 11 del mosaico comedor de Multidiscapacitados Severos. Presenta una modificación; se reemplaza

los ravioles de ricota por polenta. Modificación autorizada por la Subgerencia de Nutrición de la Dirección General vía email.

Menú servido: Polenta con salsa Filetto y queso - Manzana

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 26 y de docentes al comedor de 42.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Polenta con salsa y queso	211	81°C	217	81°C	231	81°C
Manzana	151	--	128	--	133	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de polenta con salsa y queso de 219.67 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 66.57 % del valor del gramaje establecido por pliego (déficit del 33.43%)

La ración promedio de la fruta manzana fue de 137.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 91.56 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 8.44%).

Vale aclarar que si bien el plato servido final presenta déficit en su gramaje; el alumno que lo solicitaba podía repetir el plato de comida. La cantidad elaborada por la empresa fue suficiente.

Las temperaturas en caliente del plato servido de polenta con salsa Filetto son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

La fruta manzana se les entrega procesada en compoterías plásticas.

Actualmente reciben 8 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se solicita las dietas. Se trata de un plan alimentario para una docente con diagnóstico de hipertensión arterial que requiere plan hiposódico. Una alumna celiaca con solicitud de plan sin TACC; y 6 solicitudes de dieta de planes hipocalóricos (2 para alumnos y 3 para docentes).

Menú Dieta Celiaco: Arroz blanco con carne salteada con cebolla y orégano – Manzana.

Este Menú no corresponde a ninguna Lista del Mosaico vigente para alumnos que requieren alimentación sin TACC. No se realiza control de gramaje ya

que el pliego no prevé la lista de ingredientes con lo cual esta falencia dificulta el control.

Menú Dieta Hipocalórico: Churrasco de paleta con calabaza hervida y huevo duro – Manzana.

Este menú no corresponde a ninguna lista del Mosaico Comedor Invierno Hipocalórico vigente. No se realiza control de gramaje ya que el pliego no prevé la lista de ingredientes con lo cual esta falencia dificulta el control.

Un alumno que asiste al comedor requiere de un plan de alimentación de fácil deglución y masticación ya que presenta un grado de discapacidad múltiple en el cual se le dificulta deglutir alimentos sólidos. Para dicho alumno se utiliza el mosaico vigente denominado "Mosaico Discapacitados Mentales Severos y Multidiscapacitados para Procesar".

El día de la visita recibió el menú de la Lista N° 1 con reemplazo de la sémola por la polenta utilizada para el menú general.

Menú procesado: Polenta sin salsa con pollo procesado – Manzana procesada.

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Polenta con pollo procesado	355	Polenta con pollo procesado	451	127.04	-27.04
Manzana	150	Manzana	137.33	91.56	8.44

De los valores del cuadro, se describe que no posee déficit de gramajes observables.

Menú Hiposódico: Calabaza al horno con pollo salteado – Manzana

Este menú fue elaborado en la escuela teniendo en cuenta no agregar sal en la preparación. No se realiza control de gramaje ya que el pliego no prevé mosaico ni su consecuente lista de ingredientes para menús hiposódicos.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 3 personas. Un cocinero y dos camareros. Para la cantidad de raciones a elaborar es suficiente.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir. Se alertó la falta de barbijo del cocinero y de los camareros al momento de servir los platos. Se alertó la falta de plaqueta identificatoria del cocinero.

El personal de cocina utiliza los mismos sanitarios que el personal docente del establecimiento escolar, el mismo no se encuentra diferenciado por sexo. Se

encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Posee mesas y sillas suficientes para la cantidad de comensales.

La cocina es pequeña y se encuentra lindera con el salón comedor comunicada a través de una barra pasa platos, sin separación física.

Se observó falta de higiene general en la misma y artefactos de luz con suciedad adherida.

Posee equipo gastronómico suficiente para la cantidad de raciones a elaborar. Posee una heladera tipo comercial con vitrina para la conservación de alimentos perecederos. Se observó falta de superficies de apoyo (mesas de trabajo) utilizando pupitres.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados se encuentra fuera de la cocina en un armario aislado.

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras protegidos contra contaminación, pero se alertó rotular aquellos que se fraccionan para conocer su durabilidad (quesos).

Se realizó control de la temperatura donde se conserva los alimentos perecederos; se trata de una heladera tipo comercial ubicada dentro de la cocina. Se registró una temperatura de 3.6 °C (adecuada).

Se alertó la falta de registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se observó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

Respecto a la infraestructura de la cocina, se observó el cielorraso con presencia de pintura levantada con necesidad de mejoras. Sobre el área de cocción, se observó la falta de un extractor que absorba el humo y el exceso de calor cuando se está trabajando con fuentes de calor.

El salón comedor se encuentra adecuado respecto a su capacidad y mantenimiento edilicio. Las paredes y pisos se encuentran en buen estado como así también las instalaciones del mismo.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme color blanco en buenas condiciones. Para aquellos alumnos que lo necesitan, se les coloca un borde plástico para evitar derrames de comida.

Los cubiertos en uso son con mango plástico y los cuchillos con punta romo (adecuados). Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. Para la entrega de la fruta del día (manzana procesada), se utilizan tazas plásticas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día. Posee firma de la autoridad escolar.

Respecto a los productos cárnicos utilizados para los menús de dieta, se entrega el permiso de tránsito otorgado por SE.NA.SA. con fecha 13 de mayo.

I) FOTOS



Sector Cocina



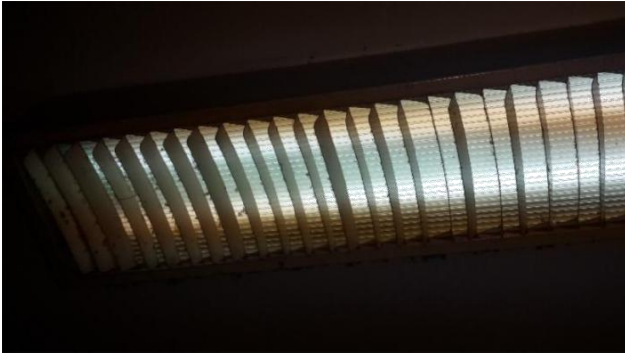
Sector cocina: Espacios de apoyo reducidos con uso de pupitres



Preparaciones conservadas sobre pupitres por falta de mesadas de trabajo



Mesada de trabajo y bacha de lavado



Tubo de luz en cocina con suciedad adherida



Menús de dieta



Salón Comedor

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Lunes 25 de Abril 2016
Establecimiento Escolar	EEEyF N° 4 DE 9 – Nivel Primario
Modalidad	Mentales
Dirección	Nicaragua 5732
Servicio Relevado	Almuerzo - Refrigerio
Empresa Concesionaria	FRIENDS FOODS

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor y de refrigerio.

La cantidad de alumnos becados es de 130 raciones para comedor y de 50 raciones para refrigerios. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 37 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por el organismo competente.
- Fideos secos semolados (marca Fidegal),
- Barra de cereal (marca Cereanola),
- Aceite mezcla (marca Clovelly) y
- Puré de tomate (marca Tarragona).
- Queso Tybo (marca Pampa Zanatta)
- Paleta de cerdo (marca Tapalque)

A excepción de la leche en polvo; los demás alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en dos turnos. El primer turno es a las 12 horas y asisten niños de nivel primario (de 6 a 14 años de edad); en el segundo turno es a las 13 horas y asisten los alumnos de formación laboral (de 15 a 30 años).

La distribución de dos turnos se realiza por las actividades y distintos horarios de los comensales; ya que el espacio del comedor es suficiente. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 130 raciones. El día de la visita había 58 alumnos presentes.

El menú del día corresponde a la Lista N° 11 del mosaico comedor verano. Menú servido: Fideos con salsa Vienesesa - Banana

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 58 y de docentes al comedor de 32. La cantidad de directivos que almuerzan en la escuela es de 3 docentes. Su menú es diferente al general que consumen los niños; el día de la visita almorzaron pollo al horno con panaché de verduras.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Fideos Tallarines	334	69.3 °C	338	67.2 °C	351	63.1 °C
Salsa vienesa	184	69.3 °C	183	67.2 °C	160	63.1 °C
Banana	178	--	114	--	101	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de fideos tallarines de 341 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 170.5 % del valor del gramaje establecido por pliego. La ración promedio de la salsa vienesa fue de 175.67 gramos; alcanzando a cubrir un 121.15 % del gramaje establecido por pliego. La ración promedio de la fruta banana fue de 131 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 114.5 % del gramaje establecido por pliego.

Para la evaluación del cumplimiento respecto al gramaje final del plato servido se consideró los valores que comprenden la franja etaria de 11 a 18 años ya que los alumnos que asisten a este establecimiento se encuentran en su mayoría en dicha franja etaria.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C como lo establece el pliego vigente.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

Actualmente se elaboran 9 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud de la dieta. Se trata de dos planes hiposódicos para alumnos y siete planes hipocalóricos; de los cuales tres son para alumnos y cuatro para docentes.

Menú Dieta: Cazuela de vegetales con pollo – Banana. Lista N° 11 del Mosaico Hipocalórico Verano.

Este menú también es consumido por los dos alumnos con planes alimentarios hiposódicos ya que el pliego no contempla listas de menú para dicho requerimiento. No se realiza la evaluación del gramaje del menú de dieta ya que el pliego no prevé la lista de ingredientes para el mosaico Hipocalórico Verano. Esta falencia dificulta el control.

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para 50 alumnos y los mismos son elaborados en la escuela. Se arma el sándwich que corresponde según el menú del día y se coloca dentro de una bolsa plástica (envase primario). Luego se le suma la fruta que corresponde según el mosaico y se coloca todo en una bolsa plástica (envase secundario) a la cual no se le coloca fecha de elaboración ni vencimiento. Son conservados en la heladera dentro de la cocina a 8,7 °C.

El día de la visita se observó el Menú N° 1 (lunes):

- Sándwich en pan pebete de paleta y queso – Manzana y Naranja

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Pebete	60	Pan Pebete	71.33	220.83	-120.83
Paleta	25	Paleta	21.00	84.00	16.00
Queso	30	Queso	23.00	76.67	23.33
Manzana	150	Manzana	132.5	88.33	11.67
Naranja		Naranja			

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que el queso presenta un déficit del 23.33 %.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 4 personas. Una cocinera y tres camareras. Para la cantidad de raciones a elaborar es insuficiente; el pliego una camarera cada 30 alumnos en escuelas especiales.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Se alertó la falta de barbijos y guantes de las camareras al momento de manipular alimentos listos para consumir.

El personal de cocina utiliza los mismos sanitarios que el personal docente del establecimiento. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. No se encuentra diferenciado por sexo y no posee una ventana que permita una ventilación cruzada ni una rejilla en la pared o en el techo.

Se alertó la presencia de objetos personales del personal de cocina dentro del área de manipulación de alimentos; si bien se encuentran aislados físicamente, es necesario un armario para contenerlos.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Posee mesas y sillas suficientes para la cantidad de comensales. Se

alertó la falta de higiene del piso del salón comedor por encontrarse con suciedad adherida.

La cocina es amplia y cómoda para el trabajo. Posee equipamiento gastronómico suficiente para la cantidad de raciones a elaborar. Sus paredes poseen azulejo blanco hasta la altura óptima de trabajo. Mesadas de mármol que se utilizan como superficie de apoyo para la elaboración de los alimentos.

Posee dos bachas de lavado con agua caliente, de las cuales una de ellas pierde agua constantemente del caño de desagüe. Se alertó la necesidad de arreglarlo con urgencia.

Uno de los bajo mesadas se encuentra cubierto por cerámicos en el cual se conservan los productos de limpieza. Sobre las alacenas de aglomerado se conserva la vajilla de uso diario y el stock de leche fluida larga vida.

Como equipo de refrigeración posee una heladera de tipo familiar para la conservación de los alimentos lácteos del desayuno, el postre lácteo para el día siguiente (flan de vainilla) y de los refrigerios que se distribuyen por la tarde. Se realizó control de su temperatura y la misma fue de 8,7°C (adecuada).

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras protegidos contra contaminación a través del uso del film plástico.

Se observó el uso diferenciado de tablas para el corte de carnes (pollo) y de verduras; practica adecuada para evitar la contaminación cruzada.

Se realizó control de la temperatura donde se conserva los alimentos perecederos (yogurt, queso, paleta de cerdo, postre lácteo y los refrigerios); se trata de una heladera del tipo familiar ubicada dentro de la cocina. Se registró una temperatura de 8.7 °C (adecuada).

Se observó el registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se observó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de los alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra adecuado respecto a su capacidad y mantenimiento edilicio. Las paredes y pisos se encuentran en buen estado como así también las instalaciones del mismo.

Se observó en cocina la falta de tiraje forzado en la campana de extracción doble el área de cocción; por ello se percibe un calor excesivo cuando las fuentes de calor están en uso.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme color blanco en buenas condiciones. Los cubiertos en uso son con mango plástico y los cuchillos con punta romo (adecuados). Los vasos del almuerzo se diferencias de las

tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día como así también la cantidad de pan, queso y paleta utilizada para los refrigerios. No posee firma de la autoridad escolar.

Respecto a los productos cárnicos, se entrega junto al remito el permiso de tránsito otorgado por el SE.NA.SA, en él se describe los alimentos utilizados en el menú del día.

I) FOTOS



Heladeras donde se conservan refrigerios, postres y alimentos perecederos



Menú del día en carro de transporte para distribuir



Leche en polvo marca "La Herminia" con Menú dieta del día
falta de certificación de SE.NA.SA





Equipamiento de cocción



Mesada de trabajo

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 17 de mayo
Establecimiento Escolar	CENTES N° 2 DE 9
Modalidad	Trastornos Emocionales Severos
Dirección	J. F. Seguí 3755
Servicio Relevado	Refrigerio
Empresa Concesionaria	Ferrarotti

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El refrigerio suele llegar a la escuela entre las 8 y las 9 de la mañana. El día de la visita lo entregaron a las 10:30 hs.

Menú servido: Sandwich de pan figazza con medallón de pollo y barra de cereal. La cantidad de alumnos que reciben el servicio de refrigerio es de 56. Hay una orden de dieta hipocalórica que no se entrega (para ese día correspondería enviar yogur firme descremado y fruta). A su vez, tampoco cuentan con leche descremada para el desayuno.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Menú Refrigerio N° 2

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura Conservación °C	Gramos	Temperatura Conservación °C	Gramos	Temperatura Conservación °C
Medallón de pollo	46	7.8	46	7.8	51	7.8
Pan figazza	68	7.8	62	7.8	66	7.8
Barra de cereal	23	TA	23	TA	23	TA

De dichas pesadas se desprenden los siguientes valores promedio:
 Medallón de pollo: 47.66g lo que implica un 20.57% de déficit respecto al PBCP.
 Pan figazza: 65.33g, cubriendo un 108.88 % del requerimiento.
 Barra de cereal: 23g, lo que cubre un 102.22 %.

La temperatura de conservación del refrigerio es de 7.8 °C, lo que es correcto, ya que los refrigerios deben conservarse a menos de 8 °C.

Características organolépticas del refrigerio: Sabor, color y olores agradables.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

Barra de cereal (Cereanola)

Galletitas dulces (Dismay)

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 persona. De todas formas el refrigerio llega preparado y embolsado. Es entregado por el personal docente en distintos horarios de acuerdo a las actividades de cada grupo de niños.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

La cocina es nueva, se construyó hace poco dentro del espacio de la cocina original, quedando de escasas dimensiones y con una cocina tipo hogareña. La cocina anterior la usa la escuela, que es de amplias dimensiones y con una cocina tipo industrial donde se solían calentar los medallones. Esto hacía que este refrigerio tuviera mejor aceptación por parte del alumnado, cosa que ahora no lo es tanto.

El equipo de refrigeración no se encuentra en buen estado y su temperatura interna adecuada, tal como se mencionó, y cuenta con una planilla de registro de temperaturas para un óptimo control.

E) Buenas Prácticas de manufactura

No se manipulan alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

Los refrigerios se distribuyen cerrados y se consumen en las aulas.

G) Vajilla

No se utiliza para este tipo de servicios.

H) Remitos

El formato del remito está adecuadamente formulado ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio.

No detalla, ni se envía la dieta solicitada.

Se encuentra firmado por la autoridad escolar, donde especifica la hora, que es mucho más tarde de lo habitual.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Lunes 02 de mayo de 2016 de mayo
Establecimiento Escolar	Esc. Recuperación N° 10 DE 10 (Dificultad en el aprendizaje)
Dirección	O'Higgins 3410
Servicio Relevado	Refrigerio
Empresa Concesionaria	Rubén Martín

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El refrigerio llega a las 11:20 de la mañana ya embolsado.

Se entregan 80 raciones.

El refrigerio consiste en un sándwich de pan pebete de paleta y queso y una manzana.

No hay ninguna prescripción médica en cuanto a dietas a servir.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y medición de temperatura de conservación del refrigerio. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Refrigerio - Menú N° 1

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas		
	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
	Gramos	Gramos	Gramos
Pan pebete	73	77	77
Paleta	25	29	25
Queso	19	19	23
Manzana	158	155	176

De dichas pesadas se desprenden los siguientes valores promedio:

Pan pebete: 75.66 g, lo que implica un 126% de cubrimiento de lo requerido por el PBCP.

Paleta: 26.33g, cubriendo un 105.32 % del requerimiento.

Queso barra: 20.33g, que cubre un 67.77% presentando un déficit del 32.23% de lo requerido.

Manzana: 163g, cubriendo un 108.67 % del requerimiento.

La temperatura de conservación del refrigerio es de 3.5 °C, lo que es correcto, ya que los refrigerios deben conservarse a menos de 8 °C.

119

Características organolépticas del refrigerio: Sabor, color y olores agradables. El pan se desgrana y la paleta no es tal, es fiambre para sándwich prensado. Posee servilleta y rótulo indicando fecha.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

El camarero que recibe y entrega los refrigerios utiliza el baño de los alumnos.

D) Remitos

No describe los componentes del refrigerio, solamente la cantidad de raciones.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Miércoles 18 de Mayo 2016
Establecimiento Escolar	EEEyF N° 16 DE 12 – Nivel Primario
Modalidad	Mentales
Dirección	Camarones 3559
Servicio Relevado	Almuerzo - Refrigerio
Empresa Concesionaria	TREGGIO SRL

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor y de refrigerio.

La cantidad de alumnos becados es de 70 raciones para comedor y de 50 raciones para refrigerios. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 10 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- Arvejas secas remojadas (marca Tarragona) y
- Polvo para gelatina (marca Orloc)

De los alimentos vistos se observó que los alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en un solo turno a las 13 horas. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 70 raciones. El día de la visita había 34 alumnos presentes

El menú del día corresponde a la Lista N° 13 del Mosaico Comedor Invierno.

Menú servido: Pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas – Gelatina. La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 44 y de docentes al comedor de 3.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Ensalada de arroz, zanahoria y arvejas	173	12.4° C	163	12.4 °C	146	12.4 °C
Pollo al horno	199	62.5 °C	248	62.5 °C	212	62.5 °C
Gelatina	204	--	202	--	200	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de pollo al horno de 219.67 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 56.76 % del valor del gramaje establecido por pliego (déficit del 43.24 %).

La ración promedio de la guarnición; ensalada de arroz con zanahoria y arvejas fue de 182.67 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 117.85 % del gramaje establecido por pliego.

Las temperaturas en caliente del plato servido del pollo al horno son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

Para aquellos alumnos que requieren que se les entregue el pollo ya trozado, las camareras realizan este trabajo desde la cocina.

Actualmente reciben 13 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud del plan de alimentación. Se trata de dietas hipocalóricas por diagnósticos de sobrepeso (10 alumnos). Una docente solicita un plan alimentario gastro y hepato protector por presentar dispepsia gástrica funcional. Un alumno solicita un plan de alimentación hipo alergénico; y una docente solicita una dieta hiposódica e hipograsa por presentar diagnóstico de síndrome metabólico.

Menú Dieta: Pollo (pechuga) a la plancha con zanahoria rallada – Gelatina.

Este menú no es el indicado según el mosaico hipocalórico de invierno vigente. Si bien el pliego establece un mosaico de menú para planes hipocalóricos, no se contempla el gramaje de los alimentos a servir; con lo cual dificulta el control de los mismos.

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para 50 alumnos; de los cuales 40 de ellos son de menú general y los 10 restantes son de dieta (hipocalóricos). Los refrigerios se elaboran en la escuela y se colocan en una bolsa plástica individual sin fecha de elaboración ni vencimiento. Son conservados en la heladera dentro de la cocina a 2.3 °C. Temperatura adecuada.

El día de la visita se observó el Menú N° 3 (miércoles):

- Sándwich en pan pebete de paleta y queso – Banana

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Pebete	60	Pan Pebete	54	90	10
Paleta	25	Paleta	25.67	102.67	-2.67
Queso	30	Queso	30.33	101.11	-1.11
Banana	150	Banana	124	82.67	17.33

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que el pan pebete presenta un déficit del 10 % y la banana del 17.33 %.

Para aquellos alumnos que requieren refrigerios especiales por prescripción médica, se observó lo siguiente:

Refrigerio Dieta:

- Sándwich en pan integral con queso – Banana

El refrigerio entregado no corresponde al vigente según el pliego actual. Debe entregarse el Menú N° 3 del Mosaico refrigerio Hipocalórico (Sándwich de pan integral con paleta y queso – Fruta). En el entregado se observa el faltante de paleta de cerdo.

Si bien el pliego establece un mosaico de menú para los refrigerios hipocalóricos, no contempla los gramajes de sus componentes con lo cual no puede realizarse dicho control.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 3 personas. Una cocinera y dos camareras. Para la cantidad de raciones a elaborar es suficiente.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir. Se alertó la falta de identificación personal de las tres empleadas y la falta de calzado de seguridad.

La metodología del servicio es emplatar en la cocina y distribuir en mesa a través del uso de un carro de transporte.

El personal de cocina utiliza un baño y vestuario para uso exclusivo del personal del concesionario.

Éste se encuentra dentro del espacio cocina. Si bien posee puerta y se mantiene cerrada; el espacio del baño/vestuario no posee ventilación natural ni forzada para la circulación del aire de su interior. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Posee mesas y sillas suficientes para la cantidad de comensales y se encuentra en buenas condiciones de higiene.

La cocina es amplia y cómoda para el trabajo. Posee equipamiento gastronómico de acero inoxidable, pisos cerámicos, mesada de mármol y rejillas acanaladas que bordean el área de cocción. Se observó falta de higiene en bajo mesadas (alacenas) y en rejilla de desagüe.

Como equipo de refrigeración posee una heladera de tipo comercial con vitrina para la conservación de los alimentos lácteos del desayuno y de los refrigerios. Se realizó control de su temperatura y la misma fue de 2.3°C (adecuada).

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras protegidos contra contaminación y rotulados.

Se observó el registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se realizó control de temperatura de cocción del pollo cuando es retirado del horno y la misma fue de 79.2 °C (inadecuada). Se alertó al personal para que se revierta la situación. Luego de completar la cocción se volvió a controlar y se registró una temperatura interna de 94 °C en el centro del alimento (adecuada).

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra adecuado respecto a su capacidad y mantenimiento edilicio. Se observó la falta de protección anti roturas en los artefactos de luz.

La cocina se encuentra en buen estado de mantenimiento.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de plástico firme color blanco en buenas condiciones. Los cubiertos en uso son con mango plástico y los cuchillos con punta romo (adecuados). Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. Para la entrega del postre del día (gelatina) se entrega en compoteras de acero inoxidable.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día como así también la cantidad de pan, queso y paleta utilizada para los refrigerios. Posee firma de la autoridad escolar.

A su vez, se entrega el permiso de tránsito otorgado por el SE.NA.SA en donde se describe la entrega de pollo entero eviscerado.

I) FOTOS



Personal del concesionario elaborando el almuerzo



Menú del día



Salón Comedor



Sector alacenas donde se conserva la vajilla con falta de higiene



Bachas de lavado



Heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos



Salón Comedor

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Jueves 28 de abril 2016
Establecimiento Escolar	EEE N°11 DE 15
Modalidad	Discapacitados mentales severos y Multidiscapacitados
Dirección	Quesada 4357
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	Compañía Alimentaria Nacional

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Se sirve parte del almuerzo a las 12:15 y el resto en distintos horarios, de acuerdo a las actividades planificadas.

La cantidad de alumnos becados que reciben el servicio de comedor es de 53 y 18 docentes autorizados. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 53 raciones. El día de la visita había 19 alumnos presentes.

Menú servido: Fideos con salsa boloñesa – Licuado de banana y durazno. Lista N° 14 del Mosaico Discapacitados severos y Multidiscapacitados.

Se reciben 3 menús hipocalóricos.

Menú Dieta: Pollo con verduras (calabaza, batata, zanahoria)

Se envían 10 dietas para docentes. El alumno que requiere dieta hipocalórica no concurrió a la escuela el día de la visita, por lo que no se sirvió el plato.

El menú es acorde a la dieta prescripta pero no es el que corresponde a ninguno de los previstos por el PBCP.

No se presentó prescripción médica para la dieta del alumno.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente: Menú Discapacitados Mentales Severos y Multidiscapacitados Lista N° 14.

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideos a la boloñesa	370	65.2	254	75	308	66.5
Licuada de banana y durazno	113	s/d	102	s/d	104	s/d

Menú Discapacitados severos y Multidiscapacitados para procesar, lista N° 14.

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Polenta Bolognesa	351	62.3	358	63.0	247	63.0

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de fideos a la boloñesa de 310.66 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 98 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

La ración promedio del licuado de banana y durazno en la escuela arroja un valor promedio de 106.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 53.17% del gramaje establecido por pliego (déficit de 46.84%).

Los valores de temperatura del plato servido son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

La temperatura de conservación del licuado es correcta (3.7°C) ya que los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura adecuado a 3.7 °C:

- Queso sardo
- Postre lácteo

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

Puré de tomate (El Criollo) Sal gruesa (Dos Anclas)

Harina de maíz (Barbera)

Fideos moño (Lucchetti)

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas: 1 cocinero, 1 peón y 1 camarero. El peón actuaba también como camarero, con lo cual la cantidad de personal para servir en el comedor es adecuado. Esto implica que hay 1 camarera cada 26.5 alumnos, lo que es adecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizaron guantes, barbijos y cofias al manipular alimentos listos para servir. Poseen calzado de seguridad.

El baño y vestuario del personal no es exclusivo del personal, se comparte con personal de la escuela.

Posee ventilación cruzada. Está separado por sexo, el revestimiento está en buenas condiciones. Se utiliza también como lugar de guardado de pertenencias.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector cocina no se encuentra en estado adecuado, las paredes tienen fisuras, lo que impide una correcta limpieza de las mismas. Las estanterías no están separadas de la pared (5 cm, por lo menos) y están oxidadas. El comedor está en buen estado y con correcta higiene.

Las ollas se encuentran sucias y abolladas.

Las instalaciones del comedor no son adecuadas, varias de las sillas están rotas y algunas de ellas están "arregladas" de manera precaria. (Se adjunta foto)

No hay desagües, se baldea hacia un patio interno.

El equipo de refrigeración hace hielo, si bien su temperatura interna es de 3.7 °C, la cual es correcta por ser menor a 8°, lo que asegura la conservación de los alimentos.

E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada.

Se utilizan tablas y cubiertos diferentes.

Dentro de la cocina no hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

Se observa queso sin rótulo dentro de la heladera.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. A los pisos le faltan desagües con rejilla. Se baldea hacia un patio interno como se mencionó anteriormente.

Las ventanas del comedor cuentan con mosquitero.

La cocina posee campana con tiraje forzado, buena iluminación, instalación de gas adecuada, mesadas de acero inoxidable y espacios sellados entre equipos que evitan acumulación de residuos.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada a distintas necesidades del alumnado, como ser platos con borde para contener la comida o individuales antideslizantes.

Posee cucharas curvas para un mejor manejo pero éstas no son más gruesas que las estándar.

Hay tazas y vasos de material adecuado y algunos con asas y pico para quienes lo requieren.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

Poseen procesadora de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

La estructura del remito es adecuada, ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio.

De todas formas, no coincide lo descripto con lo entregado para el menú de dieta, donde dicen entregar 3.5Kg de churrasco de cuadril y en su lugar envían 4 pollos.

Se envían 2 refuerzos cuando en el remito figuran 3.

No está firmado por la autoridad escolar.

La carne picada es entregada junto al permiso de tránsito emitido por SENASA.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Jueves 19 de mayo de 2016
Establecimiento Escolar	Esc. Esp. N°1 DE 15
Modalidad	Discapacitados mentales severos y Multidiscapacitados
Dirección	Galván 3630
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	Siderum SA

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Se sirve el almuerzo a las 12:00 hs. Cada alumno tiene su lugar identificado dada la particularidad de cada uno al comer.

Menú servido: Fideos tirabuzón con salsa bolognesa – Licuado de banana y durazno. Lista N° 14 del Mosaico Discapacitados severos y Multidiscapacitados. (Los fideos deberían ser tipo Moño)

La cantidad de alumnos que reciben el servicio de comedor es de 42 y 12 docentes autorizados.

Se entregan 3 dietas, de acuerdo a lo solicitado por medio de prescripciones médicas.

Menú Dieta: Pan de carne (carne picada, cebolla rehogada, huevo, condimentos) con ensalada de zanahoria y huevo – Duraznos en almíbar.

El menú es acorde a la dieta prescrita pero no es el que corresponde a ninguno de los previstos por el PBCP.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente: Menú Discapacitados Mentales Severos y Multidiscapacitado Lista N° 14

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideos a la boloñesa	394	62.3	387	64.2	402	61.5
Licuado de banana y durazno	161	8.6	190	8.6	160	8.6

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de fideos a la boloñesa de 394.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 137.40 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

La ración promedio del licuado de banana y durazno en la escuela arroja un valor promedio de 170.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 85.17% del gramaje establecido por pliego (déficit del -14.84 %).

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

La temperatura de conservación del licuado es correcta (8.6°C) ya que los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables. El control de temperatura adecuado:

- Conservación de queso rallado a 8.6°C
- Cocción de salsa a la Boloñesa a 92°C

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Duraznos en almíbar (MyK)
- Tomate triturado (Copetín Baro)
- Fideos tirabuzón (Favorita)
- Aceite mezcla, soja y girasol (El Escorial)
- Vinagre de alcohol (Silva)

- Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por la autoridad competente.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas, una cocinera y una ayudante. Esto implica que hay 1 camarera (la ayudante es la que sirve los platos) cada 42 alumnos, los que es inadecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes y cofias. Los barbijos se utilizaron solo al momento de servir la comida, lo que es inapropiado. Se deben usar en todo momento que se manipulen alimentos listos para consumo como en la preparación del licuado y la ensalada de zanahorias. No cuentan con calzado de seguridad (calzado abierto)

El baño y vestuario del personal no es exclusivo del personal, se comparte el baño de discapacitados (que debería ser para alumnos) con personal docente y auxiliar. No posee ventilación cruzada. Está separado por sexo, el revestimiento está en buenas condiciones. Se utiliza también como lugar de guardado de pertenencias.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Tanto el sector cocina, como el de comedor se encuentran en adecuado estado y con una higiene apropiada. Lo mismo ocurre con las instalaciones de cocina y comedor. Es una escuela nueva y planificada para prestar servicio a una segunda escuela a construir en el mismo predio.

Los desagües poseen una higiene adecuada pero son escasos, dada la magnitud de la cocina.

E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

Dentro de la cocina no hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

Se observa carne cruda que se conserva en heladera sin protección contra contaminación, donde a su vez se refrigeran los postres. La temperatura de conservación en frío fue de 8.6 °C (adecuada)

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los hábitos higiénicos del personal no son adecuados, utilizan anillos (no adecuado) y no utilizan jabón al lavarse las manos.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, es una escuela nueva y el mobiliario se adapta a las necesidades de cada alumno. Cada lugar tiene el nombre de cada chico. Alguno se sientan en las sillas del comedor y otros utilizan sus propias sillas de rueda.

A los pisos le faltan desagües con rejilla. Se baldea hacia un patio externo.

El comedor no tiene ventanas con mallas de protección tipo mosquitero ya que se argumenta que el comedor da a un pasillo, y no es parte del comedor.

La cocina posee campana con tiraje forzado, buena iluminación, instalación de gas, mesadas de acero inoxidable y espacios sellados entre equipos que evitan acumulación de residuos.

Las estanterías no están separadas de la pared a 5 cm como mínimo. El lavamanos no posee cepillo de uñas.

G) VAJILLA

La escuela cuenta con vajilla adecuada a distintas necesidades del alumnado, como ser platos con borde para contener la comida o individuales antideslizantes.

Posee cucharas curvas para un mejor manejo pero éstas no son más gruesas que las estándar.

No cuentan con tenedores con mango grueso.

Hay tazas y vasos de material adecuado y algunos con asas y pico para quienes lo requieren.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

Poseen procesadora de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) REMITOS

El remito está adecuadamente formulado ya que describe los alimentos que integran el menú del día y las raciones por tipo de servicio.

No está firmado por la autoridad escolar

La carne picada es entregada junto al permiso de tránsito emitido por SENASA
y adjunta informe bromatológico de la partida de carne.

I) FOTOS



Carne cruda sin tapar ni rotular en una misma heladera con vegetales listos para consumo.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Viernes 22 de Abril 2016
Establecimiento Escolar	EEEyF N° 21 DE 16 – Nivel Primario
Modalidad	Mentales
Dirección	Obispo San Alberto 2379
Servicio Relevado	Almuerzo - Refrigerio
Empresa Concesionaria	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor y de refrigerio.

La cantidad de alumnos becados es de 148 raciones para comedor y de 18 raciones para refrigerios. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 32 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- Puré de Tomate (marca Molto)
- Pollo pulpa congelado (frigorífico El Virrez)
- Chocolate en polvo (marca Bedial)
- Arroz (marca Dos Hermanos) y
- Fideos secos tirabuzón (marca Favorita)

De los alimentos vistos se observó que los alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación. Cabe aclarar que los productos de las marcas Favorita, Molto y Dos Hermanos son aptos para celíacos.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en un solo turno a las 13 horas. La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 83 y de docentes al comedor de 8. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 148 raciones. El día de la visita había 83 alumnos presentes

El menú del día corresponde a la Lista N° 10 del Mosaico Comedor Verano.

Menú servido: Pollo a la cacerola con arroz con manteca y queso - Banana.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Pollo a la cacerola	240	80.1 °C	239	79.4 °C	227	82.0 °C
Arroz con manteca	301	96, 1 °C	349	91.8 °C	322	85.6 °C
Banana	106	--	101	--	119	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de pollo a la cacerola de 235,33 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 136.82 % del valor del gramaje establecido por pliego.

La ración promedio de la guarnición; arroz con manteca y queso fue de 324 gramos; alcanzando a cubrir un 175.61 % del gramaje establecido por pliego.

Respecto a la fruta del día banana, su valor promedio fue de 108.67 gramos alcanzando a cubrir un 72.44 %.

Las temperaturas en caliente del plato servido del pollo a la cacerola como del arroz con manteca, resultaron adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes. Respecto a la fruta, se observa unas bananas pasadas de maduración.

Actualmente reciben 29 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud del plan de alimentación. Se trata de dietas hipocalóricas por diagnósticos de sobrepeso (15 alumnos y 6 docentes). Una alumna solicita un plan alimentario sin TACC con diagnóstico de celiaquía y por último, una dieta libre de harinas refinadas para una docente. Actualmente hay 7 alumnos que se encuentran recibiendo almuerzo de "dieta" sin presentar una prescripción médica actualizada.

Menú Dieta: Pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria – Banana. Este menú corresponde a la lista de menú N° 5 del mosaico comedor verano Hipocalórico. Para la alumna celiaca, el menú entregado corresponde a la lista N° 5 del mosaico comedor Verano Libre de Gluten; a pesar de que el postre del día corresponde flan de vainilla y se le entrega fruta como el menú general.

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para 18 alumnos; los cuales nos informan que son aquellos que se encuentran en situación de mayor vulnerabilidad.

Los refrigerios se elaboran en la escuela y se colocan en una bolsa plástica individual sin fecha de elaboración ni vencimiento. Son conservados en la heladera dentro de la cocina a 8.4 °C. Temperatura adecuada.

El día de la visita se observó el Menú N° 5 (viernes):

- Sándwich en pan figazza de paleta y queso – Manzana

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Figazza	60	Pan Figazza	67	111.67	-11.67
Paleta	25	Paleta	17.67	70.67	29.33
Queso	30	Queso	25.67	85.56	14.44
Manzana	150	Manzana	143	95.33	4.67

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que el queso presenta un déficit del 14.44 %; la paleta un déficit del 29.33 % y la manzana del 4.67 %.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 5 personas. Una cocinera, tres camareras y 1 peón. Para la cantidad de raciones adjudicadas (148 raciones) es insuficiente; ya que el pliego establece 1 camarera cada 30 raciones en escuelas de educación especial.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir. Se alertó la falta de barbijo en el personal al momento de trozar el pan. Se observa la falta de identificación personal en el total de los empleados.

El personal de cocina utiliza un baño y vestuario que no es de su uso exclusivo ni se encuentra separado por sexo. Se encuentra en buen estado e higiene. Se alertó la falta de jabón para manos.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo no son adecuadas. Posee mesas con terminación de madera aglomerado con partes rotas. Los espacios del salón comedor se distribuyen en el patio interno con anexos de aulas y biblioteca ya que la capacidad del patio no es suficiente para todos los alumnos.

La cocina presenta falta de higiene general y sus instalaciones requieren de arreglos y mejoras para la manipulación de alimentos. Los cerámicos de pared presentan roturas sin borde sanitario entre sus uniones. La bacha de lavado para las preparaciones previas de los alimentos (lavado y corte de verduras), se encuentra sin terminación; presenta un revoque de cemento sin la colocación de cerámicos en su interior. En el sector de cocción, los anafes se encuentran sobre el piso. Los desagües de cocina se observa con presencia de solidos retenidos por no realizar su

limpieza diaria. Las mallas mosquiteras de las ventanas, poseen suciedad atrasada. Se alertó la necesidad de realizar una limpieza profunda del sector. Se observa una heladera tipo carnicera de bajo mesada de 4 puertas con interiores de madera que presentan falta de higiene. En ella se conservan alimentos perecederos (yogurt, queso, sándwich de refrigerios, frutas), su temperatura interna fue de 8.4 °C (adecuada).

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras sin protección contra contaminación ni rotulados (manzanas cocidas al horno en heladera sin cubrir ni rotular).

Se observó el registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se realizó control de temperatura de cocción del pollo a la cacerola durante su cocción y la misma alcanzo los 100 °C ya que se mantuvo en ebullición por un tiempo determinado. Luego se conservó a 80 °C hasta el momento del servido (adecuado).

Se alertó el uso de barbijo cada vez que se manipulen alimentos listos para consumir (como el trozado del pan).

Se observó presencia de vectores (mosquitas) en el área de lavado de tubérculos.

En el sector de conservación de tubérculos (en un pasillo fuera de cocina) se encontraron calzados del personal sobre las bolsas de papas. Se alertó la necesidad de trabajar con un mayor orden en los diferentes sectores.

Se observó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

Se observó techo de cocina y de sector depósito con pintura levantada por presencia de humedad y revoque sin terminar. Paredes de cocina con cerámicos rotos. Bachas de lavado en cocina sin terminación de cerámicos.

Se observa una puerta corrediza de madera en cocina que se comunica con un patio, la cual se encuentra rota.

Sobre el sector cocción, se observa la falta de una campana de extracción de humos o de un extractor en pared para extraer los olores y el calor excesivo.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de loza blanca y de vidrio en buenas condiciones. Los cubiertos en uso son con mango plástico. Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. Poseen un carro de transporte de plástico para transportar los platos desde la cocina hasta las mesas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día. También se detallan alimentos que no ingresaron a la escuela como ser milanesas de pollo. Posee firma de la autoridad escolar.

A su vez, se entrega el permiso de tránsito otorgado por el SE.NA.SA con fecha 21 de abril en donde se describe el producto milanesa de pollo (61 kilos) y no figura la pulpa de pollo congelada; alimento utilizado para la elaboración del menú del día. Dicho permiso se encuentra firmado por la autoridad escolar.

I) FOTOS



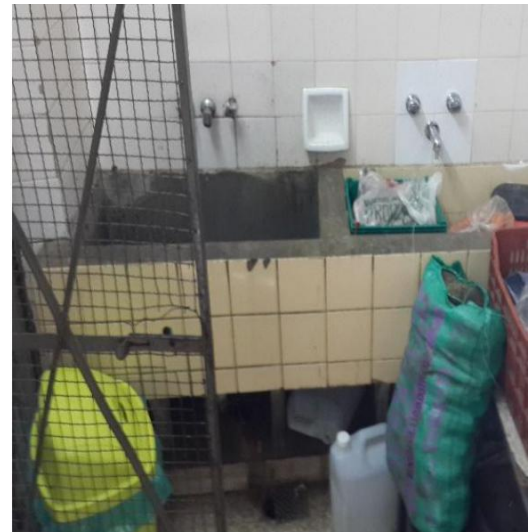
Salón Comedor



Ventilador de techo con suciedad adherida



Equipamiento de comedor



Bacha de lavado de preparaciones previas sin cerámicos



Sector deposito con azulejos rotos en las paredes



Puerta de acceso desde el patio externo al sector de lavado dentro de cocina



Sector Cocina



Cielorraso de salón comedor



Equipamiento Gastronómico



Paredes de sector cocina

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Viernes 6 de Mayo 2016
Establecimiento Escolar	EEEy F N° 3 DE 17 – Nivel Primario
Modalidad	Mentales
Dirección	Av. Francisco Beiró 4418
Servicio Relevado	Almuerzo - Refrigerio
Empresa Concesionaria	ARKINO SA

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor y de refrigerio.

La cantidad de alumnos becados es de 131 raciones para comedor y de 67 raciones para refrigerios. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 25 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- III) Leche en polvo (marca Lechelista)
- Iç) Arroz blanco (marca Vanguardia)
- ç) Chocolate en polvo (marca Emeth) y
- çI) Galletitas de Agua (marca Neosol)

De los alimentos vistos se observó que los alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en un solo turno a las 12 horas.

El menú del día corresponde a la Lista N° 5 del Mosaico Comedor Invierno. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 131 raciones. El día de la visita había 62 alumnos presentes

Menú servido: Risotto con pollo – Ensalada de frutas.

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 62 y de docentes al comedor de 18.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Risotto con pollo	412	96.7 °C	328	75.4 °C	321	73.2 °C
Ensalada de Frutas	212	--	212	--	212	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de risotto con pollo de 350.67 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 124.13 % del valor del gramaje establecido por pliego.

La ración promedio de la ensalada de frutas fue de 212 gramos; alcanzando a cubrir un 141.33 % del gramaje establecido por pliego.

Las temperaturas en caliente del plato servido del risotto con pollo fueron adecuadas ya que resultaron mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

Actualmente reciben 19 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud del plan de alimentación. Se trata de dietas hipocalóricas por diagnósticos de sobrepeso (10 alumnos). Un alumno solicita un plan alimentario sin TACC con diagnóstico de celiaquía. Una dieta especial con selección de alimentos por diagnóstico de Síndrome de Williams. Una dieta hiposódica por diagnóstico de HTA. Una dieta por bajo peso con solicitud de refuerzo alimentario. Dos dietas por diagnóstico de DBT tipo 2 y dos dietas por intolerancia a la lactosa.

Menú Dieta: Cazuela de pollo con vegetales – Ensalada de Frutas.

Este menú no corresponde a las listas de menú del mosaico comedor para hipocalóricos.

Para el alumno celiaco, el menú entregado corresponde a la lista N° 5 del mosaico comedor Verano Libre de Gluten que coincide con el menú del mosaico general. Los alimentos utilizados para la preparación del día poseen en su rotulo la identificación de libres de TACC.

Para el alumno que requiere un refuerzo alimentario; se constató la entrega de un postre lácteo sabor vainilla marca Ilolay por 120 cc. Corresponde a la lista del día viernes del Mosaico Refuerzo 1 (adecuado).

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para 67 alumnos; de los cuales 64 son refrigerios generales y 3 de dieta.

Los refrigerios se elaboran en la escuela y se colocan en una bolsa plástica individual sin fecha de elaboración ni vencimiento. Son conservados en la heladera dentro de la cocina a 4.7 °C. Temperatura adecuada.

El día de la visita se observó el Menú N° 5 (viernes):

- Sándwich en pan figazza de paleta y queso – Manzana

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Figazza	60	Pan Figazza	60	100	0
Paleta	25	Paleta	22.67	90.67	9.33
Queso	30	Queso	18.67	62.22	37.78
Manzana	150	Manzana	176.67	117.78	-17.78

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que el queso presenta un déficit del 37.78 % y la paleta un déficit del 9.33 %.

Para los alumnos que reciben refrigerios hipocalóricos (3 raciones), el menú observado fue el correspondiente a la Lista N° 5 del Mosaico Refrigerio Hipocalórico:

- Sándwich de queso en pan integral - Manzana

No se realiza evaluación del gramaje ya que el pliego vigente no contempla la lista de ingredientes para dicho mosaico.

Para el alumno con diagnóstico de celiaquía; el refrigerio entregado corresponde al menú N° 5 del mosaico Refrigerio libre de Gluten (Sin TACC):

- Sándwich en pan apto con jamón cocido y queso – Manzana.

No se realiza evaluación del gramaje ya que el pliego vigente no contempla la lista de ingredientes para dicho mosaico.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 4 personas. Una cocinera, una ayudante de cocina y dos camareras. Para la cantidad de raciones adjudicadas (130 raciones) es insuficiente; ya que el pliego establece 1 camarera cada 30 raciones en escuelas de educación especial.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables y barbijos al manipular alimentos listos para consumir. Se alertó la falta de identificación personal.

El personal de cocina utiliza un baño y vestuario que es de su uso exclusivo y se encuentra separado por sexo. Se encuentra en buen estado e higiene y con los elementos de higiene personal completos.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto a la higiene y el estado de mantenimiento de la cocina se observó adecuado. El equipamiento gastronómico es en su totalidad de acero inoxidable, las mesas de trabajo son de mármol y de acero inoxidable, y las paredes se encuentran azulejadas hasta la altura adecuada con cerámicos blancos.

El salón comedor es amplio equipado con mesas y sillas en cantidad adecuada. Se observó mesas con el aglomerado levantado que requieren reparación o recambio. Su higiene general es adecuada.

Se observa una heladera tipo carnicera de seis puertas con frente de acero inoxidable e interior con estantes de madera. En ella se conservan alimentos perecederos (yogurt, queso, sándwich de refrigerios, frutas), su temperatura interna fue de 4.7 °C (adecuada).

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras con protección contra contaminación y rotulados.

Se observó el registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se realizó control de temperatura del pollo a la cacerola durante su cocción junto a los vegetales y la misma alcanzó los 100 °C ya que se mantuvo en ebullición por un tiempo determinado.

Se observó el correcto uso del barbijo y de los guantes descartables al manipular los alimentos.

Se observó la existencia de avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.

Se constató la presencia de recipientes para los desechos con bolsa y tapa para evitar la emanación de malos olores.

Los productos de limpieza se conservan aislados de los alimentos correctamente.

F) INFRAESTRUCTURA

Respecto a la cocina y al salón comedor, el estado edilicio y de mantenimiento se observó adecuado. Las ventanas poseen malla mosquitera para evitar el ingreso de ventores y los artefactos de luz poseen protección anti rotura.

La cocina posee campana con tiraje forzado para evitar el calor excesivo y la acumulación de olores al momento de cocinar.

Las paredes, los pisos y los cielorrasos se encuentran adecuados.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de loza blanca. Para aquellos alumnos que lo necesitan, poseen bordes plásticos anti derrame para anexar al plato. Se nos informa que se encuentran a la espera de 4 bordes plásticos más, ya que se sumaron alumnos que lo necesitan.

Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. Poseen un carro de transporte de plástico para transportar los platos desde la cocina hasta las mesas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios, refuerzo alimentario como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día. No posee firma de la autoridad escolar.

A su vez, se entrega el permiso de tránsito otorgado por el SE.NA.SA. con fecha 4 de mayo en donde se describen alimentos que difiere del pollo pechuga congelado entregado por el concesionario. Se describe medallón de carne vacuna congelada y medallón de carne vacuna rebozado frito preparado como milanesa.

I) FOTOS



Sector Cocina Equipamiento Gastronómico



Sector Cocina
Bacha de lavado



Personal del concesionario elaborando el almuerzo



Selección de alimentos libres de Gluten



Salón Comedor



Vajilla utilizada con borde plástico antiderrames



Menú del día



Sándwich del refrigerio

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Martes 19 de Mayo 2016
Establecimiento Escolar	EEEyF N° 29 DE 18 – Nivel Primario
Modalidad	Auditivos
Dirección	Chivilcoy 1820
Servicio Relevado	Almuerzo
Empresa Concesionaria	HISPAN – TORRADO UTE

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor.

La cantidad de alumnos becados es de 147; de los cuales 87 alumnos almuerzan y 60 alumnos reciben cena. La cantidad de docentes autorizados al comedor es de un total de 17 raciones. Junto a los alumnos y docentes del nivel primario que almuerzan, se suman cinco raciones de alumnos de nivel inicial junto a sus dos docentes.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- α) Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por el organismo competente
- β) Polvo para flan sabor chocolate (marca Bedial),
- χ) Cacao en polvo (marca Emeth),
- δ) Alfajor simple (marca Vimar) y
- ε) Puré de tomate (marca Copetín)

Los demás alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en dos turnos. Uno a las 12 horas y otro a las 12.30 horas. La distribución de dos turnos se realiza por las actividades y distintos horarios de los comensales; ya que el espacio del comedor es suficiente. En el segundo turno de comedor solo almuerzan 6 alumnos adolescentes y 2 docentes ya que poseen horarios diferentes al grupo de alumnos más chicos. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 147 raciones, de las cuales según lo informado por las autoridades escolares y personal del concesionario 87 almuerzan y 60 cenar. El día de la visita había 47 alumnos presentes.

El menú del día corresponde a la Lista N° 14 del mosaico Almuerzo / Cena Invierno para discapacitados Auditivos.

Menú servido: Polenta a la bolognesa - Mandarina

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 47 y de docentes al comedor de 6.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Polenta	191	72.1 °C	226	72.1 °C	222	72.1 °C
Salsa bolognesa	89	72.1 °C	64	72.1 °C	56	72.1 °C
Mandarina	148	--	152	--	143	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de polenta de 213 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 122.77 % del valor del gramaje establecido por pliego. La ración promedio de la salsa bolognesa fue de 69.67 gramos; alcanzando a cubrir un 57.81 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 42.19 %).

La ración promedio de la fruta mandarina fue de 147.67 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 98.44 % del gramaje establecido por pliego.

Las temperaturas en caliente del plato servido de la polenta con salsa bolognesa son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

El equipo de conducción escolar (3 docentes) almuerza un menú diferente al general sin la presentación de la prescripción médica requerida por el pliego. El menú del día servido fue de Pan de carne o churrascos de cuadril con ensalada de zanahoria y tomate.

Actualmente reciben 5 raciones de dieta. Se verificó las prescripciones médicas donde se detalla la solicitud de la dieta. Se trata de una dieta libre de gluten con diagnóstico de celiaquía, una dieta hipo fermentativa, una dieta hipocalórica, una dieta hipercalórica con solicitud de refuerzo alimentario por bajo peso y una dieta hiposódica.

Menú Dieta: Pollo al horno con polenta con queso – Mandarina

Para el alumno celiaco; el menú general coincide con la lista N° 14 del mosaico Comedor Invierno Libre de Gluten (Sin TACC).

Para el alumno con solicitud de dieta hipocalórica, el menú del día no corresponde a ninguna Lista de menú del mosaico comedor Invierno Hipocalórico del pliego vigente.

152

Para el alumno que requiere un plan de alimentación hipercalórica, no se entregó el refuerzo alimentario del día que establece el pliego cuando se presenta una prescripción médica que indica bajo peso.

No se realiza evaluación del gramaje del plato servido en alumnos con dieta ya que el pliego no contempla la lista de ingredientes para el mosaico hipocalórico.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 3 personas. Una cocinera, una ayudante y una camarera. Para la cantidad de raciones de almuerzo a elaborar es suficiente. El personal a cargo de la elaboración de la cena es diferente al del almuerzo siendo de la misma empresa concesionaria.

El personal posee vestimenta adecuada, completa, limpia y en buenas condiciones. Utiliza guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir.

El personal de cocina utiliza los mismos sanitarios que el personal docente del establecimiento. Se encuentra en buen estado e higiene y se dispone de un baño para cada sexo. Completo de elementos para su higiene personal. Se observó la falta de ventilación cruzada por no tener ventana ni rejillas de ventilación.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Posee mesas y sillas suficientes para la cantidad de comensales.

La cocina es amplia y cómoda para el trabajo. Posee equipamiento gastronómico suficiente, mesada de mármol y rejillas acanaladas que bordean el área de cocción. Respecto a la higiene de la cocina y del salón comedor, se observa en buenas condiciones.

Como equipos de refrigeración posee una heladera bajo mesada con puertas de acero inoxidable e interior de madera; y una cámara frigorífica. Al momento de la visita se encontró la cámara sin frío por mal funcionamiento. Se indicó retirar los alimentos perecederos que se encontraban en su interior para evitar corte de la cadena de frío de los mismos. El techo y las paredes de la misma poseen pintura saltada por presencia de humedad. Se observó la falta de protección anti roturas en el artefacto de iluminación en su interior.

El lugar de guardado de objetos personales de la camarera se encuentra fuera de la cocina en un armario.

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras protegidos contra contaminación y rotulados.

Se constató la conservación de alimentos perecederos a temperaturas inadecuadas ya que dentro de la cámara frigorífica se encontraron alimentos frescos a temperaturas elevadas (18.4 °C).

Se observó el registro de temperaturas de la heladera en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra adecuado respecto a su capacidad y mantenimiento edilicio. Las paredes y pisos se encuentran en buen estado como así también las instalaciones del mismo.

Se alertó la falta de mantenimiento edilicio de la cámara de frio; por presencia de humedad y de pintura saltada. A su vez, la misma se encontraba en mal funcionamiento por falta de frio (temperatura de control 18.4 °C).

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de losa color blanco en buenas condiciones. Los cubiertos en uso son con mango plástico y los cuchillos con punta romo (adecuados). Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales. Para la entrega de la fruta del día, se utilizan compoteras plásticas.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor.

Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día como así también la cantidad alimentos que se utilizan para el menú del equipo de conducción docente.

Como productos cárnicos entregados se describen en el remito la entrega de carne picada, cuadril y paleta sin tapa. El permiso de transito del SE.NA.SA entregado junto al remito no detalla la totalidad de los productos en cuestión (falta describir corte cuadril).

I) FOTOS



Batería de cocina



Sector lavado y preparación de la fruta del día



Sector lavado y conservación de vajilla Interior de cámara frigorífica





Techo del interior de cámara frigorífica



Personal elaborando el almuerzo



Sector depósito de alimentos secos



Leche en polvo La Herminia sin
Certificación de SE.NA.SA



Salón Comedor



Menú del día

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Jueves 6 de mayo de 2016
Establecimiento Escolar	EEE N°7 DE 19
Modalidad	Mentales
Dirección	Mariano Acosta 2936
Servicio Relevado	Comedor
Empresa Concesionaria	Caterind

B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

Menú servido:

Risotto con pollo – Ensalada de frutas. La cantidad de alumnos que reciben el servicio de comedor es de 168 y 29 docentes autorizados.

Se reciben 2 dietas hipocalóricas para docentes las cuales no cuentan con prescripción de un centro de salud estatal como lo especifica el PBCP.

Se relevan 4 prescripciones de dietas hipocalóricas para alumnos:

1. Hipocalórica (sin harinas blancas ni arroz. Baja en lácteos)
2. Hipocalórica por elevada insulínemia.
3. Hipocalórica por sobrepeso.
4. Hipocalórica (se le da menos cantidad de alimento del menú general y más del menú de dieta por baja adherencia al tratamiento)

Hay un refuerzo (según lo expresan las autoridades) que no es entregado por el concesionario. Dicho refuerzo en realidad es una dieta hipercalórico blanda, según lo describe la prescripción donde a su vez da ejemplos de menú. El alumno posee una atresia de esófago y se encuentra en proceso de recuperación nutricional.

Se le entrega dieta de fácil masticación que no es lo prescripto, y resulta inapropiado por dos motivos. Por un lado, al dificultarle el proceso de masticación y deglución, el alumno puede terminar consumiendo menos cantidad de lo apropiado, y por el otro, el menú común no es hipercalórico, por lo que resulta muy difícil que salga de su situación de desnutrición crónica.

Se habla con las autoridades escolares sobre la importancia de entregar el menú correspondiente y aclara que no es un “Refuerzo” lo que se le está reclamando al cocesionario.

Se indica reiterar el pedido e informar de esta situación a la nutricionista de la empresa.

Menú Dieta hipocalórica y hepatoprotectora: Verduras con pollo– Ensalada de frutas.

El menú es acorde a la dieta prescrita pero no corresponde al menú previsto por el PBCP (se debería haber servido Risotto con vegetales y pollo)

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Menú Comedor Invierno Lista N° 5

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Risotto	353	67.8	390	71.3	320	68.5
Ensalada de frutas	240	10.8	229	10.8	290	10.8

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato de risotto con pollo de 354.33 g, cubriendo un 125% con respecto al requerido por el PBCP. Sin embargo, se observa un faltante de pollo de 48.29% y un 68.33% de arvejas respecto a lo previsto por el PBCP.

El promedio de peso de la ensalada de frutas es de 253 g, cubriendo un 168.67% del requerimiento.

Menú Hipocalórico

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Verduras con pollo	406	71.2	381	73.5	s/d	s/d (*)

Se sirven las mismas ensaladas de fruta que en el Menú general.

(*) Asistieron solo 2 alumnos con dieta.

El promedio del plato servido de verduras con pollo es de 393g y el de ensalada de frutas es de 253 g.

Al no tener valores de referencia dados por el PBCP no se puede establecer el porcentaje de cubrimiento esperado.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

El Risotto se conserva a 93°C, lo que es adecuado.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura:

- La heladera que conserva los refrigerios enfría a 10.8 °C, lo cual resulta inadecuado.
- En la otra heladera se conserva la ensalada de frutas a una temperatura de
- 2.7 °C, lo que puede provocar el congelamiento de la misma.

La temperatura adecuada de conservación en frío es de 2 a 8°C.

Refrigerio - Menú N° 5

Control de Gramaje y Temperaturas			
Alimento	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
	Gramos	Gramos	Gramos
Pan Felipe	89	73	109
Queso	29	22	25
Paleta	23	21	20
Mandarina	139	313	113

Refrigerio Hipocalórico - Menú N° 5

Control de Gramaje y Temperaturas			
Alimento	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
	Gramos	Gramos	Gramos
Pan Integral	83	86	97
Queso	29	28	28
Mandarina	224	219	269

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Sal (Marolio)
- Aceite (Marolio)
- Polvo para gelatina (Orloc)

Incorrectos:

- Se observa la existencia en stock de leche en polvo marca LA HERMINIA que no posee en su rótulo el número de Certificado de Habilitación otorgado por el organismo competente.
- Aceite Mezcla (Cleo). No se observa la Identificación de Origen.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 6 personas. Cuenta con 1 cocinero, 1 ayudante y 4 camareros. Esto implica que hay 1 camarera cada 42 alumnos, los que es inadecuado. En escuelas especiales la proporción debe ser 1 camarero cada 30 niños (Art. 28 del PByC)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de manipular alimentos listos para consumo. Poseen calzado de seguridad.

La identificación del personal no describe la función que cumple dentro del servicio. (Art. 28)

El baño y vestuario del personal es de uso exclusivo del personal pero no está separado por sexo. No cuenta con ventilación cruzada. Las baldosas son de buen material y permiten una adecuada higiene. El lavamanos cuenta con los elementos requeridos.

Los hábitos higiénicos durante el proceso de elaboración y servicio de alimentos son adecuados.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector cocina y comedor se encuentran en adecuado estado y con una higiene apropiada. Lo mismo ocurre con sus instalaciones.

La batería de cocina es nueva y limpia, los desagües son adecuados.

El lugar de guardado de pertenencias del personal no tiene un lugar asignado.

E) Buenas Prácticas de manufactura

Dentro de la cocina no hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II. El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Los alimentos se conservan en heladeras rotulados y protegidos contra contaminación.

La heladera posee una planilla de control de registro de temperatura para un adecuado control de la misma.

F) INFRAESTRUCTURA

Al ser una escuela nueva, el salón comedor y la cocina se encuentran en buenas condiciones y con higiene adecuada.

Las ventanas y la puerta hacia el patio desde el comedor no tienen mallas de protección tipo mosquitero.

La cocina posee campana con tiraje forzado, buena iluminación, instalación de gas adecuada, mesadas de acero inoxidable y espacios sellados entre equipos que evitan acumulación de residuos.

G) Vajilla

La escuela cuenta con vajilla adecuada a distintas necesidades del alumnado, como ser platos con borde para contener la comida.

Poseen cucharas curvas para un mejor manejo de acero inoxidable pero no son de mango gruesos. No se suministran tenedores ni cuchillos.

Hay tazas y vasos de material adecuado y algunos con asas y pico para quienes lo requieren.

Las compoteras cumplen con los requisitos establecidos.

Las jarras, paneras, servilletas y carro de transporte son adecuados.

No se utiliza procesadora de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

H) Remitos

El remito no está del todo bien formulado.

Describe los alimentos que integran el menú de comedor del día y las raciones por tipo de servicio.

El menú de dieta no describe los componentes, solo la cantidad de raciones a preparar.

Los componentes y raciones de refrigerios de dieta tampoco se ven volcados en dicho remito.

Está firmado por la autoridad escolar.

Se presenta permiso de tránsito del pollo utilizado emitido por SENASA.

I) FOTOS



Refrigerios almacenados en heladera vertical, lo que provoca que los que quedan en la parte inferior se aplasten.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la Visita	Miércoles 2 de Mayo 2016
Establecimiento Escolar	Esc. Recup. N° 20 DE 20 – Nivel Primario
Modalidad	Dificultad en el aprendizaje
Dirección	Goleta Santa Cruz 6997
Servicio Relevado	Almuerzo - Refrigerio
Empresa Concesionaria	ARKINO SA

B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar recibe servicio de comedor y de refrigerio.

La cantidad de alumnos becados es de 126 raciones para comedor y de 45 raciones para refrigerios. Los docentes autorizados al comedor son de un total de 20 raciones.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos que se encontraban en stock:

- Fideos de semolín (marca Nando)
- Puré de tomate (marca San Remo)
- Barrita de cereal (marca Cereanola)
- Polvo para gelatina (marca Dicomere)
- Arroz parboil (marca Vanguardia)

De los alimentos vistos se observó que los alimentos cumplen con los requisitos mínimos sobre rotulación.

Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela para ser servido en dos turnos.

El menú del día corresponde a la Lista N° 1 del Mosaico Comedor

Invierno. Menú servido: Fideos con carne estofada – Manzana.

La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 36 y de docentes al comedor de 15. Se observa una diferencia entre la cantidad de raciones por remito y los alumnos presentes para el almuerzo: el remito señala 126 raciones, El día de la visita había 36 alumnos presentes.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Fideos Tallarín	225	87.1 °C	224	86.6 °C	232	88.1 °C
Carne estofada	95	87.1 °C	95	86.6 °C	95	88.1 °C
Manzana	143	--	134	--	141	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de fideos tallarín de 227 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 125.07 % del valor del gramaje establecido por pliego. El peso promedio de carne estofada alcanzo un valor de 95 gramos; cubriendo el 52.49 % de lo establecido por pliego (déficit del 47.51 %).

La ración promedio de la fruta del día fue de 139.33 gramos; valor que llega a cubrir el 92.89 %.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Tuvo buena aceptación por parte de los comensales presentes.

Actualmente no poseen alumnos ni docentes con dieta.

Refrigerio

El servicio de refrigerio se brinda para 45 alumnos. Los sándwiches de los refrigerios llegan elaborados de la planta elaboradora. En la escuela se les agrega la fruta. Se conservan en bolsas plásticas individuales selladas con la fecha de elaboración del mismo. La heladera en la que se conservan hasta el momento de su distribución corresponde a la de las auxiliares. Se realizó control de su temperatura interna y fue de 4.5 °C (adecuada).

El día de la visita se observó el Menú N° 1 (lunes):

- Sándwich en pan pebete de paleta y queso – Manzana

Se realizó control del gramaje del mismo arrojando los siguientes valores:

Ingredientes según Pliego		Producto final servido			
Alimento	Cantidad por ración	Alimento	Cantidad	% de Cubrimiento	% de Déficit
Pan Pebete	60	Pan Pebete	41.33	68.89	31.11
Paleta	25	Paleta	22.67	90.67	9.33
Queso	30	Queso	25.67	85.56	14.44
Manzana	150	Manzana	192.67	128.44	-28.44

El refrigerio entregado corresponde al vigente según el pliego actual. De dicho cuadro se desprende que el pan pebete presenta un déficit del 31.1 % y el queso del 14.44 %.

C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal de cocina que se encuentra en el establecimiento escolar es de 2 personas. Un cocinero y una camarera. Para la cantidad de raciones adjudicadas es insuficiente; ya que el pliego prevé que cada 30 raciones a elaborar en escuelas especiales se necesita una camarera.

El personal posee vestimenta adecuada, limpia y en buenas condiciones. Se observó la falta de calzado cerrado antideslizante y de identificación personal. Se alertó la falta de barbijo y guantes descartables al manipular los alimentos listos para consumir.

La metodología del servicio es emplatar en la cocina y distribuir en mesa a través del uso de un carro de transporte de acero inoxidable.

El personal de cocina comparte los sanitarios y vestuarios con los docentes. Los mismos se encuentran separados por sexo. Poseen una adecuada higiene con los elementos de higiene personal completos.

D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al salón comedor se pudo observar que las instalaciones del mismo son adecuadas. Posee mesas y sillas suficientes para la cantidad de comensales y se encuentra en buenas condiciones de higiene.

La cocina se encuentra ligada al salón comedor separada físicamente a través de una mesada pasaplatos. Posee equipo gastronómico suficiente para la cantidad de raciones a elaborar. Posee mesada de trabajo, campana de extracción y bacha de lavado de acero inoxidable. Como equipo de refrigeración, se utiliza un freezer bajo con apertura horizontal en el cual se conservan los alimentos perecederos. Su temperatura interna fue de 1.2 °C (adecuado). La heladera utilizada para la conservación de los refrigerios se encuentra con oxido en la parte inferior y en la puerta de la misma. Esta heladera pertenece al personal auxiliar del establecimiento (se adjunta foto).

La higiene general de la cocina es adecuada.

E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la conservación de alimentos en heladeras sin protección contra contaminación ni rotulados (papa hervida, queso rallado y huevos ya cocidos).

Se observó la falta de registro de temperaturas del freezer en uso para controlar que su funcionamiento sea óptimo.

La cocción de la carne comienza en el horno y luego se lleva todo a una cacerola en la cual se le agregan los vegetales. La preparación alcanza la temperatura de ebullición por un tiempo determinado óptimo con lo cual se logra un producto cárnico tierno de fácil masticación.

166

Se observó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

El salón comedor se encuentra adecuado respecto a su capacidad y mantenimiento edilicio.

Las paredes en cocina poseen revestimientos cerámicos color blanco hasta la altura adecuada. El cielorraso de cocina posee pintura descascarada.

Se observa una rejilla de ventilación sobre la pared de la cocina a unos centímetros del piso en la cual se encuentran restos de material de su construcción con acumulación de polvo y suciedad en su interior. Esto conlleva a que ingresen al área de elaboración de alimentos restos de polvo por la propia entrada de aire (ver foto). Asimismo la rejilla de ventilación sobre la pared ligada al área de cocción con fuentes de calor, provoca que las hornallas se apaguen por el ingreso de agua en los días de lluvia (ver foto). Se indicó adecuar ambas rejillas.

Se observa el cable que le entrega electricidad a la bomba de extracción de humos sin el cubrimiento adecuado para evitar el contacto directo al momento de realizar la higiene del sector.

Las ventanas de la cocina como las del salón comedor, poseen la protección anti insectos.

G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de losa color blanco en buenas condiciones. Los cubiertos en uso son con mango plástico y los cuchillos con punta romo (adecuados). Los vasos del almuerzo se diferencian de las tazas para el desayuno adecuadamente. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa de agua para beber y servilletas de papel individuales.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

H) REMITOS

El remito de mercadería del servicio del día se entrega junto con las materias primas para elaborar el almuerzo.

En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno, refrigerios como de comedor. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Se especifica la cantidad de alimentos que son entregados para elaborar el menú del día como así también la cantidad de pan, queso y paleta utilizada para los refrigerios del día. Posee firma de la autoridad escolar.

A su vez, se entrega el permiso de tránsito otorgado por el SE.NA.SA en donde se describe la entrega de carne vacuna corte paleta.

I) FOTOS



Sector Cocina



Rejillas de desagüe



Espacio de cocina que se comunica directamente con el salón comedor



Espacio cocina y salón comedor



Batería de Cocina



Rejilla de ventilación con escombros en su interior



Armarios para conservar alimentos secos y objetos del personal



Rejillas de ventilación y conexiones eléctricas precarias



Heladera con presencia de óxido donde se conservan los refrigerios